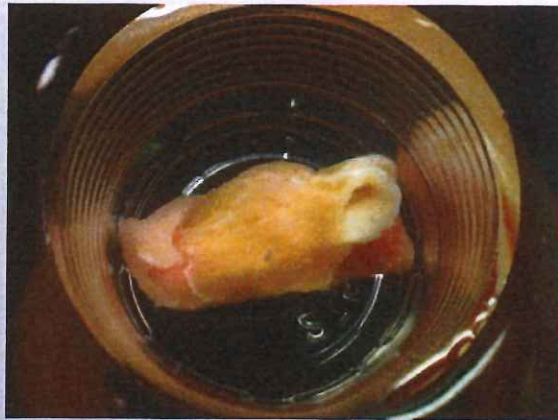


安全性の違い

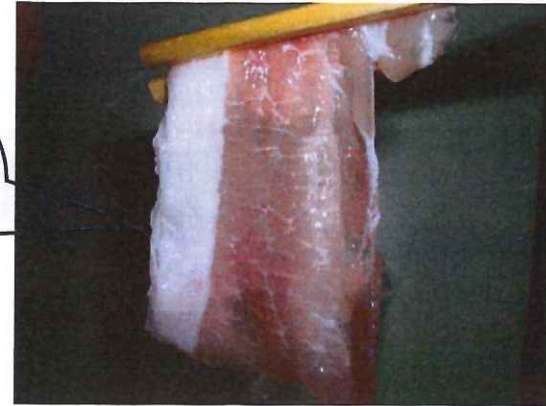


化学やけどの一例

豚肉を1時間漬け込む
※両者 pH12.5



表面がヌルつく程度



強アルカリイオン電解水

半透明になりゼリー状に



苛性ソーダ水溶液

安定性の違いは「安全性」に影響します。

不安定な強アルカリイオン電解水は瞬時にタンパク質に反応し水(H₂O)となり消滅しますが、安定している苛性ソーダ水溶液はゆっくりとタンパク質に反応するため肉の深部まで溶かしていきます。この「残留性」と「遅行性」が化学やけどの原因です。