



# 山内ニュース

## 山内機械株式会社

本社 〒763-0082 香川県丸亀市土器町東7丁目 営業所 〒761-1704 香川県高松市香川町川内原1536-1  
 TEL(0877)24-6133 TEL(087)815-8181  
 Eメール m.yamauchi@mx.niji.net Eメール t.yamauchi@mx.niji.net  
 お役立ち情報満載のURL <http://www.d51.co.jp>  
 \*\*\*\*山内ニュースVol.486 2012/1月20日\*\*\*\*



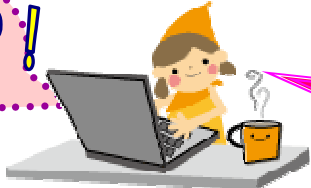
2012  
2月如月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2 大安	3 節分	4 立春
5	6	7	8 大安	9	10	11 建国記念日
12	13	14 バレンタインデー 大安	15	16	17	18
19	20 大安	21	22	23	24	25 大安
26	27	28	29			



★弊社の中古マシン専門部署である、「スリーRマシンセンター」のホームページをご存じでしょうか？★  
 「特選中古機情報」や「お買い得中古機情報」など、新しい情報が載っております。  
 急にこんな中古機が欲しいと思ったら是非クリックして下さい。

ご存じですか？!



我が社のホームページが  
新しくなっております。

<http://www.3r-machine.com/>

検索

ポチッと  
ね!

例えば、この「山内ニュース」も遡って閲覧することが出来ますし、より豊富な中古機の情報も盛りだくさんに掲載致しておりますので、ぜひアクセスしてみてください。

### 中古機械お買い得情報

#### パッケージコンプレッサー



東芝 TOSCON 1.5kw (2馬力)  
 価格/エアータンク無し ¥70,000.- (税別)  
 エアータンク付 ¥100,000.- (税別)

点検済み

#### コンプレッサー 初春セール



富士 コンプレッサーMCT-300 100v  
 価格 / ¥30,000.- (税別)

整備塗装済



日立コンプレッサー圧力式 7.5p-9.5v 6  
 7.5kw (10馬力)  
 価格 / ¥80,000.- (税別)

整備済

#### 恐ろしい「トラッキング火災」



～御社の機械のコンセント廻りは、大丈夫ですか？  
 コンセントに差し込まれたままのプラグの上に木屑やほこりがたまり、そのほこりなどが湿気を帯びると、プラグの電極間で放電が始まり、発熱・発火に至ることを「トラッキング火災」といいます。特に冬場は空気が乾燥していますので、周辺に燃え易いものがたくさんある木工所や材木所は、特に注意が必要です。



#### 火の用心

作業の後にもう一度確認  
 ■定期的なコンセント周辺の清掃  
 ■電機コードは高温になるので束ねない  
 ■使用しないときはプラグを抜きましょう

#### 健康の雑学



▼2月14日はバレンタインデー。今更ながらの感もありますが、とにもかくにも日本でチョコレートの消費量が一気に高まる日ではあります。  
 ところで、かつてはニキビの原因になるだの、太るだの、虫歯の原因になるだのいろいろ言われ旗色の悪い食べ物ですが、食べ方によっては、脳を活性化させる働きもあり、カカオポリフェノール始め、良質の脂肪分や食物繊維など様々な薬効成分も多く含まれています。  
 正しく適度な摂取によりとても良い食べ物なのです。大脳皮質を刺激して、集中力や記憶力、思考力を高めるといわれる、「テオブロン」はカフェインの仲間ではあるが、カフェインに比べて興奮作用がマイルドなのが特徴。また自律神経を調節しリラックスさせる効果もあります。欧米のホテルにはベッドサイトに置かれていることもあります。またチョコレート特有の香りの成分には中枢神経に働きかけて、集中度を向上させる作用があって、注意水準を向上させることが認められているとか。

▼「試験前に食べるなら」だいたい1時間前位に、量的には板チョコの4分の1から2分の1位が目安です。ただ食べ過ぎは眠くなることもあるので要注意です。種類としてはカカオマスが十分入ったミルクチョコを。でもいずれにしても摂りすぎはいけません。



太い幹から直接咲くカカオの花

さて、チョコレートとココアの違いは？・・・どちらもカカオ豆が原料なので、いわば兄弟のようなもの。  
 1828年にオランダで今のココアの原型が誕生し、続いて1847年にチョコレートの原型が生まれたとされています。カカオ豆に含まれる脂肪分の3分の2を絞り、取り除いたサラサラの粉末がココア。カカオのペーストに砂糖を混ぜて、さらにココアバターを加え、苦みを薄めたものがチョコレートです。  
 ▼「ピロリ菌を殺す効果があるって本当？」・・・胃炎の原因であるピロリ菌。これを殺菌する効果がココアにあるという。カカオ豆を発酵したり、ココアの製造過程で作られる「カカオFFA」という遊離脂肪酸のオレイン酸とリノール酸がとくに効果があるらしい。ピロリ菌の細胞膜に侵入しダメージを与え、ピロリ菌は形を変えて死んでしまった菌は胃から排泄されるという。

