



～Aura Pack～

# オーラパック商品資料



(株)ベルグリーンワイズ

# ～Aura Pack～

## オーラパックとは



### オーラパックとは？

弊社では従来のMA効果を維持し、かつ高度な防曇性を備えた上で、さらに製品製造段階で新規な技術を採用した加工技術を施し、**フィルム自身から与えられる活性化作用**により、現状の鮮度保持包材をさらに機能アップした鮮度保持フィルム包材です。

### オーラパックが放つ**活性化効果**とは？

青果物の体内成分の分子運動を活性化させ、**特に水分子に影響を与えて水分が90%～96%の高水分食品である青果物に最適**の包材として新たに「オーラパック」が誕生いたしました。

# ～Aura Pack～ 5つの特徴

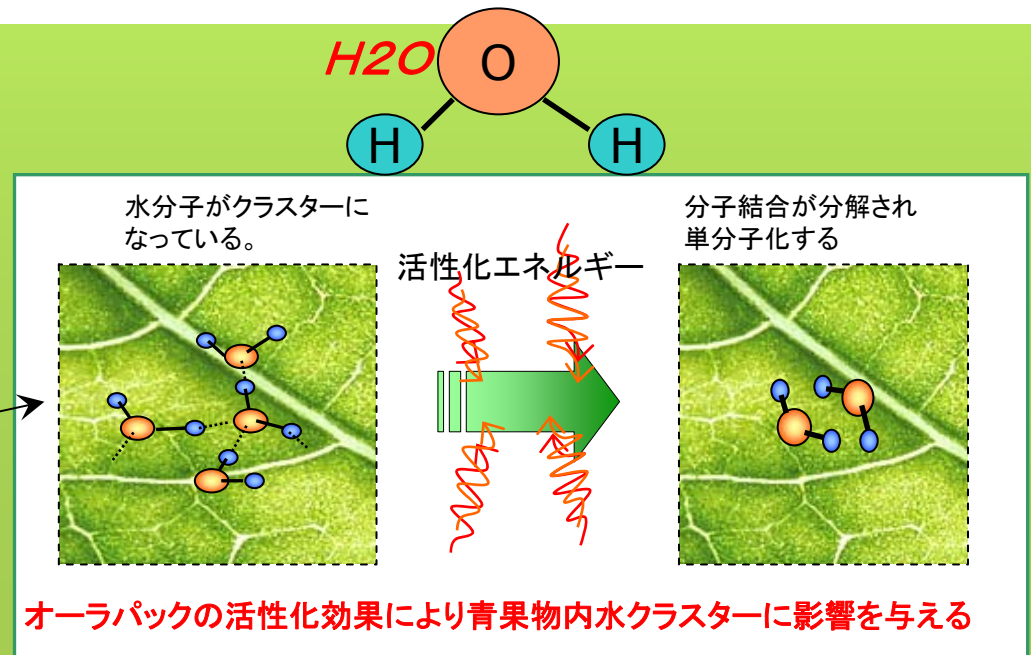


## ①蒸散抑制効果

通常、青果物の収穫後は、**水分子の活性度が低下し**、青果物内を循環しにくい状態になっています。葉先などにある細かな導管にまで循環できず蒸散していきます。

しかし、オーラパックは**MA効果に加えて、分子活性効果を促進する機能**を付加した新たな機能により、青果物の褐変や萎れなど様々な鮮度劣化を抑制する事ができるのです。

### <細胞内のイメージ1>



# ～ Aura Pack ～

## 蒸散抑制効果



<細胞内のイメージ2>

【一般包装】



水分子がクラスター化しているため、循環しづらくなってしまっている。

↓  
蒸散

【オーラパック】



単分子化(極小化)されているため、導管内の循環もスムーズになる。

↓  
蒸散抑制

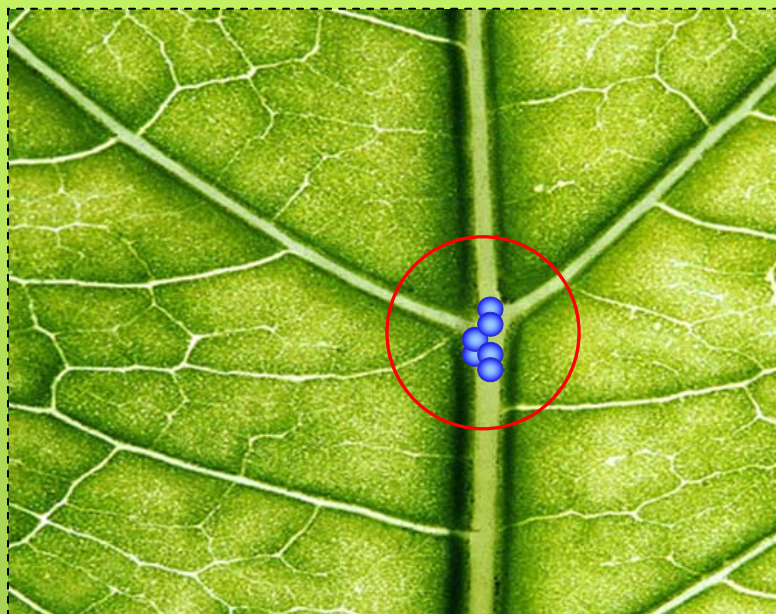
# ～Aura Pack～



## 蒸散抑制効果

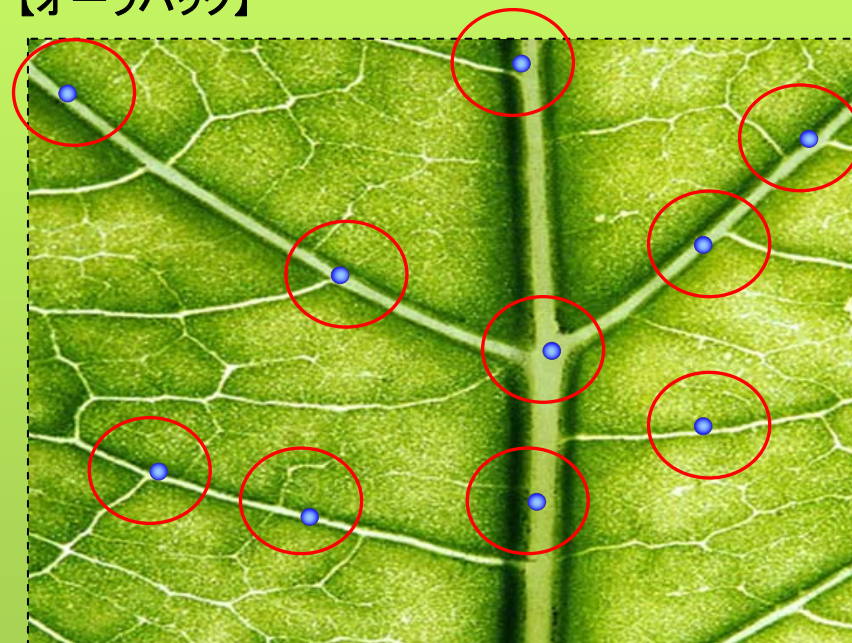
### □ <細胞内のイメージ2>

#### 【一般包装】



蒸 散  
↓  
青果物の萎れ原因

#### 【オーラパック】



蒸 散 抑 制  
↓  
蒸散が抑制され青果物の鮮度持続

# ～Aura Pack～



## ②過剰呼吸抑制効果

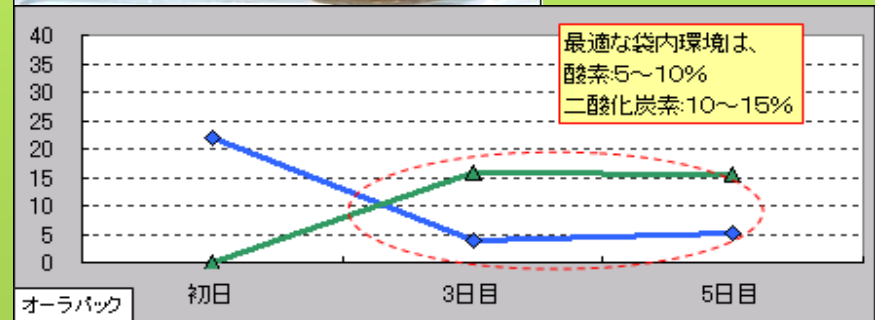
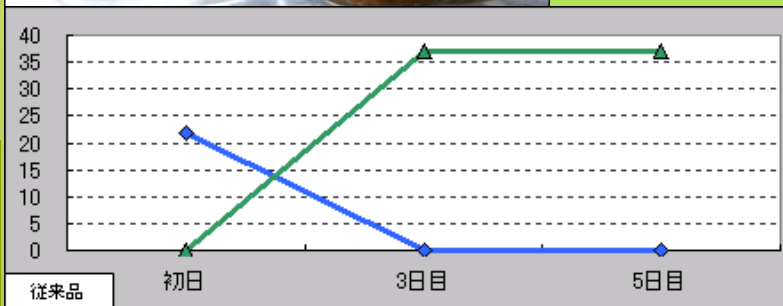
オーラパックは、分子活性効果により収穫後の組織損傷(鮮度劣化)を防ぐことから、結果的に鮮度劣化による過剰呼吸作用を抑制する事が期待できます。



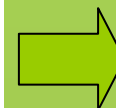
【一般包装】



【オーラパック】



最適な袋内環境は、酸素5～10% 二酸化炭素5～15%ですが、左記の結果オーラパックは過剰呼吸抑制効果により理想的な袋内環境を作り出す事ができます。



ガス濃度	オーラパック		従来品	
	O2	CO2	O2	CO2
初日	21.9	0.0	21.9	0.0
3日目	3.9	15.9	0.0	37.1
5日目	5.1	15.4	0.0	37.0

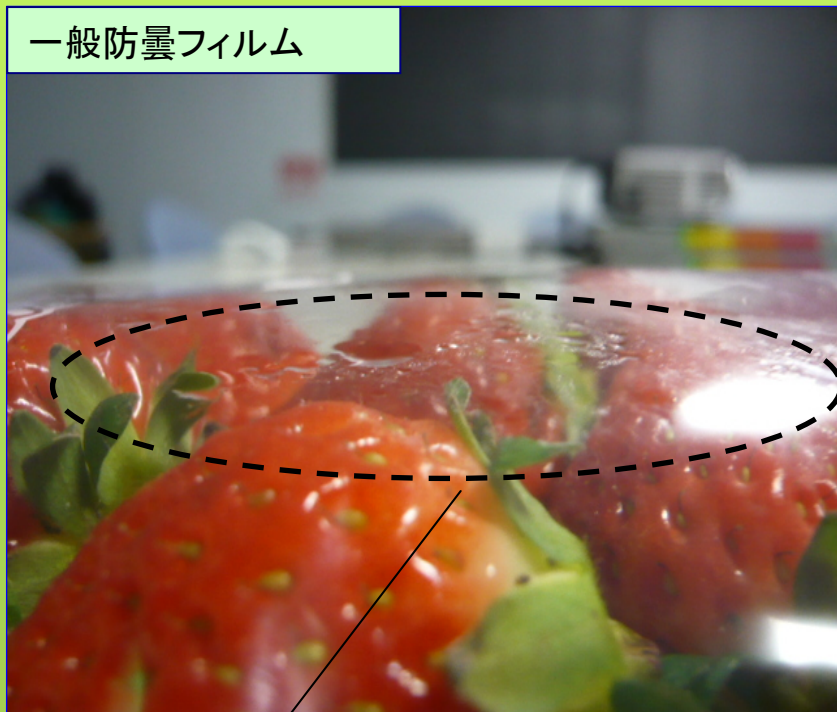
# ～Aura Pack～



## ③優れた防曇性

青果物の水分蒸発により包装袋内部は高温多湿状態になります。オーラパックは蒸れを防ぎ、包装袋内部の水滴にならないように高いエネルギーを有し、一般防曇フィルムでは得られない高防曇を備えています

一般防曇フィルム



オーラパック



一般防曇フィルムでは外気との温度差などにより、水滴が発生することがあります

# ～ Aura Pack ～

## ④安全性



オーラパックの分子活性鮮度保持機能は、フィルム内部には食品衛生上認可された物質のみで構成されており安心・安全です。

オーラパックは食品包装資材の基準をクリアした鮮度保持機能性フィルムです

### 試験成績証明書

No. ICA0024701号  
平成20年4月24日

依頼者 株式会社 ベルグリーンワイズ 殿 財団法人 食品環境検査協会

品名 オーラパッカーOPB 〒424-0922 静岡県清水区月見町1-39

付記事項: なし

平成20年4月10日に本会に依頼された上記供試品についての試験結果は下記の通りです。

試験結果 記

試験項目	試験結果	検出限界	試験方法	脚注
《材質試験》 カドミウム	痕	---	※1	
鉛	痕	---	※1	
《溶出試験》 重金属	痕	---	※1	※1
還元マンガン酸カリウム消費量	痕 (0.2 μg/ml未満)	---	※1	※1
《殺菌剤包物》 ペノタン	痕 (11 μg/ml)	---	※1	※1
20% エタノール	痕 (5 μg/ml未満)	---	※1	※1
水	痕 (5 μg/ml未満)	---	※1	※1
4% 酢酸	痕 (5 μg/ml未満)	---	※1	※1

試験方法  
※1 食品、添加物等の規格基準第三器具及び容器包装Dの2の(1)及びDの2の(2)の4.による。(平成18年7月31日付厚生労働省告示第201号改正)

脚注  
※1 使用温度: 100℃以下

以下空白

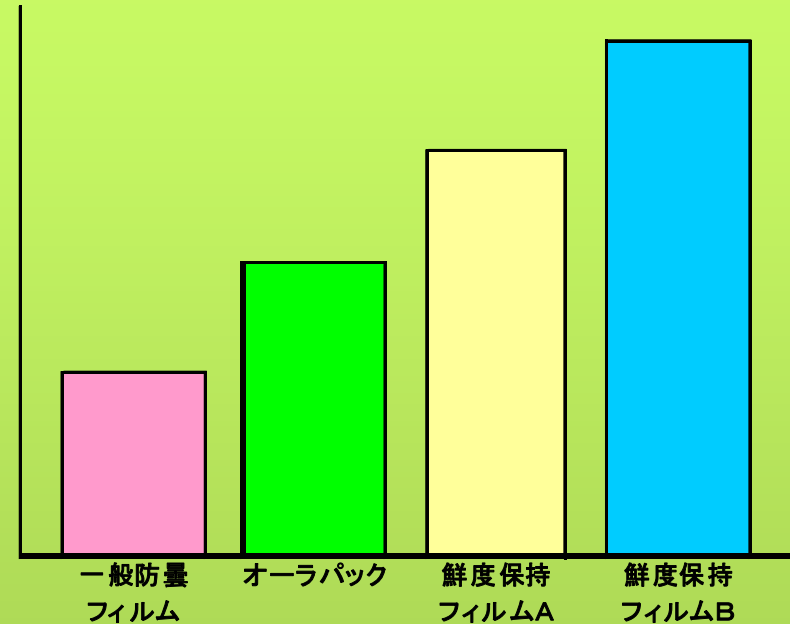
承認番号 No.ICA0024701号

# ～Aura Pack～



## ⑤価格

包装材料の価格と食品ロス、品質低下損失とのバランスで考えて頂いた場合、合理的な価格となっております。具体的には弊社営業スタッフまでお問い合わせ下さい。



株式会社ベルグリーンワイズ

本社

愛知県名古屋市中区新栄2-24-28

Tel 052-238-1413 fax 052-238-1418

東京オフィス

東京都千代田区鍛冶町2-4-5 オオタニビル

Tel03-3258-0030 fax 03-3258-0033