

## オーラパック

効果

「カビの進行速度を抑制します」

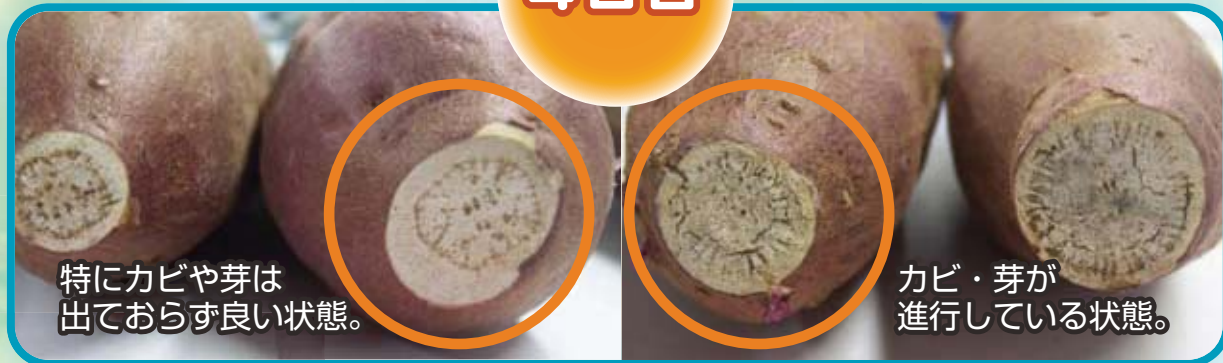
オーラパック

一般

初日

テスト環境  
温度 23℃  
湿度 40%

4日目

特にカビや芽は  
出ておらず良い状態。カビ・芽が  
進行している状態。

## コメント

さつまいもは低温だと腐り、逆に湿度が高いと芽がでてしまいます。冷蔵庫などでの長期保存等には不向きであり、両端の切り口のカビが大変つきやすく、一度カビは繁殖するとそこから劣化が進行し、芽がでてくるなど鮮度劣化が進行しやすくなります。今回オーラパックと一般防曇フィルムでの比較テストであったが、明らかにオーラパックの方がカビの繁殖を抑制でき、鮮度保持効果が期待できます。

さらに詳しい情報は、当社営業スタッフまで。

株式会社ベルグリーンワイズ

【名古屋オフィス】〒460-0007 名古屋市中区新栄2-42-28  
TEL: 052-238-1413 FAX: 052-238-1418URL: <http://www.bellegreenwise.co.jp/>  
E-mail: [info@bellegreenwise.co.jp](mailto:info@bellegreenwise.co.jp)【東京オフィス】〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2-4-5 オオタニビル3F  
TEL: 03-3258-0030 FAX: 03-3258-0033