

“しいたけ”の鮮度保持に有効なカタラーゼ酵素の減少を抑えた高鮮度保持袋

オーラパック、“しいたけ対応”高鮮度保持袋を開発！

～オーラパック「しいたけサンプルキット」無料配布キャンペーンを実施中～

鮮度保持用包装資材メーカーの株式会社ベルグリーンワイズ（本社：名古屋市中区、代表：代表取締役社長 小森弘道）は、しいたけ対応の高鮮度保持袋を開発し、農業・流通業の皆様向けに「しいたけサンプルキット」の無料配布（<http://bellegreenwise.co.jp/lp/shiitake/>）を開始しましたのでお知らせ致します。



「オーラパック」を使ったしいたけ（左）と一般包装（右）との比較

■ “しいたけ対応”袋開発の背景

現在「しいたけ」は農業生産から流通を經由し食卓に届くまでの間に傷んでしまうため、**多くの廃棄ロス・返品ロスが発生**しております。その主な要因として収穫から流通過程での**褐変やカビの発生などの鮮度劣化**が上げられますが、現在「しいたけ」に使用されている一般的な包装材では「水滴の発生」や「酸化」などに起因した劣化が早く訪れています。この「しいたけ」特有の鮮度劣化を遅延させるためベルグリーンワイズではしいたけ特有の劣化テストを繰り返し行い、しいたけ対応の鮮度保持袋「オーラパック」を開発致しました。

“しいたけ対応”袋ご案内ページ：<http://bellegreenwise.co.jp/lp/shiitake/>

■ 「しいたけ」の鮮度を保つ「抗酸化酵素カタラーゼ」

オーラパックは、分子活性による蒸散抑制や過剰呼吸抑制効果、高い防曇（ぼうどん）性や水分活性により優れた鮮度保持効果を発揮し、全国の生産者・販売業者の皆様より「本当に野菜が長持ちする」とご評価頂いております。「しいたけ」をトレイ包装した場合と「オーラパック」とでのカタラーゼ活性の推移を調査し、しいたけの鮮度保持には、抗酸化酵素のカタラーゼが有効であることが判明。オーラパックは褐変やカビの発生を抑えることに成功しました。

オーラパックの特殊効果：<http://bellegreenwise.co.jp/lp/shiitake/>

■先着39名様限定「しいたけサンプルキット」無料提供中

「しいたけ」の生産・流通に携わる皆様へ「しいたけサンプルキット」を数量限定にてご用意しています。



※<キット4>オーラバックラップは、塩ビ、オレフィンのいずれかをお選び頂けます。

「しいたけサンプルキット」詳細・お申し込み先：<http://bellegreenwise.co.jp/lp/shiitake/>

<電話受付> 052-238-1407 (受付時間：平日9:00~18:00)

■オーラパックは「新連携」認定商品

オーラパックは経済産業省中小企業新事業活動促進法に基づき「新連携」認定を受けた事業計画の商品です。



■今後の展開について

ベルグリーンワイズでは、現在も新たな青果物での鮮度保持袋を開発中です。今後も青果物への鮮度保持効果を高める商品を開発し、様々な野菜の鮮度を1日・1時間でも延ばすことにより、安全・安心を食卓へお届けすると共に、廃棄ロス・返品ロスの低減から、農業・流通業の皆様への収益向上にも貢献してまいります。

■ベルグリーンワイズ 会社概要

商 号：株式会社ベルグリーンワイズ

代 表：代表取締役社長 小森弘道

資 本 金：2,000万円

本 店：愛知県名古屋市中区新栄2-42-28

東京オフィス：東京都千代田区鍛冶町2-4-5

事業内容：鮮度保持用包材加工販売／東洋紡「F&G」フィルム代理店／透明封筒企画加工販売

URL：<http://bellegreenwise.co.jp/>

報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社ベルグリーンワイズ

広報担当 田坂／宮下

TEL : 052-238-1413 / FAX : 052-238-1418

Mail : info@bellegreenwise.co.jp

URL : <http://bellegreenwise.co.jp/>