

“青果物を長持ち” させる鮮度保持フィルム

オーラパックS

AURA
PACK

®

にんじん

先端の変色を抑制し、切り口の発芽を抑制します。

● オーラパックS

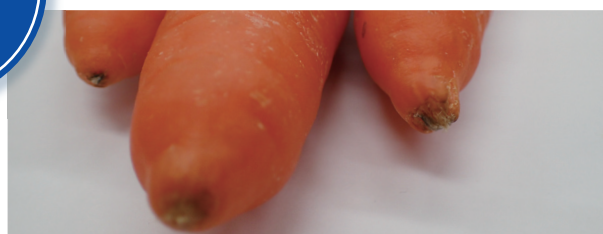


● 一般包装

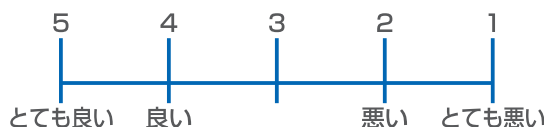


7日目

試験環境
温度: 常温
(約 25℃)



※ 1～5 の 5 段階にて評価



	変色(先端)	発芽(カット面)	総合評価
オーラパックS	4	4	4.0
一般包装	2	2	2.0

【コメント】

7日目の時点で、**オーラパックS**は先端の変色も無く、キレイな色を保っていたが、一般包装は、黒く変色が見られた。茎の切り口においても、**オーラパックS**は初期状態を維持していたが、一般包装は、発芽が見られた。

オーラパックの鮮度保持効果は、様々なシーンでメリットがあります

【産 地】

- 他産地との差別化、産地のブランド化につながります。

【市 場】

- 鮮度、品質向上により、小売店様からの信頼につながります。

【小売店】

- 棚もちの向上や、廃棄ロス・クレームの削減につながります。

株式会社

ベルグリーンワイズ

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

MAIL info@bellegreenwise.co.jp

本 社

愛知県名古屋市中区新栄2-42-28
TEL.052-238-1413 FAX.052-238-1418

東 京
オフィス

東京都千代田区神田西福田町4 ユニゾ神田西福田町ビル5F
TEL.03-3258-0030 FAX.03-3258-0033

大 阪
オフィス

大阪市淀川区西中島2-14-6 新大阪第2ドイビル1F
TEL.06-6390-6360 FAX.06-7668-1371