

“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

®

きゅうり

変色や軟化を抑制し、鮮度を保ちます。

● オーラパック S



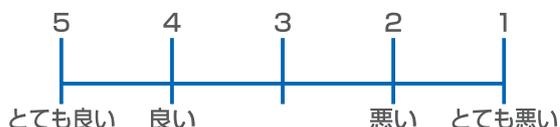
5日目

試験環境
温度 27℃
湿度 45%RH

● 一般包装



※1～5の5段階にて評価



	変色	つや	変形	かたさ	総合評価
オーラパック S	3	2.5	2.5	2.5	2.7
一般包装	1.5	1.5	1	1	1.3

[コメント]

変色、つや、変形、かたさにおいて大きな違いが確認出来た。一般包装は腐敗し始め、潰れた状態になっていた。一方、オーラパックSは重量減少率も低く、みずみずしさが残っていた。

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