

“青果物を長持ち”させる鮮度保持フィルム

# オーラパック

AURA  
PACK

®

柿

変色や軟化を抑制し、鮮度を保持します。

● オーラパック (40日目)



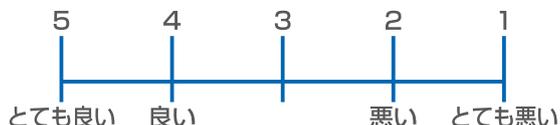
40日目

試験環境  
温度  
10~15℃

● 一般包装 (40日目)



※1~5の5段階にて評価



	変色	軟化	総合評価
オーラパック	3	3	3
一般包装	1	1	1

[コメント]

変色、軟化の評価において、「オーラパック」に優位性が見られ、新鮮な状態が維持されていた。

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](mailto: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