

“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

®

バジル

葉の変色、しおれ、
においを抑制し、みずみずしさを保ちます

●オーラパックS(4日目)



4日目
試験環境
温度15℃
湿度65%RH

●一般包装(4日目)



※1～5の5段階にて評価



	変色	しおれ	におい	総合評価
オーラパックS	4.5	4	4	4
一般包装	1.5	1	2.5	2

[コメント]

におい、変色、しおれの評価において、
「オーラパックS」に優位性が見られ、みずみずしい状態を維持した。

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、販売エリアの拡大につながります。

【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ドビル1F
TEL.06-6390-6360 FAX.06-7668-1371