

“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

®

空芯菜

しおれや黄化を抑制し、鮮度を保ちます。

● オーラパック S



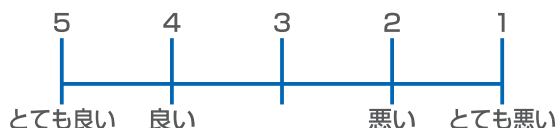
● 一般包装



2日目

試験環境
温度 20℃
湿度 45%RH

※1～5の5段階にて評価



	しおれ	黄化	とろけ	におい	総合評価
オーラパックS	2.5	2.5	3	3.5	3
一般包装	1	1.5	2.5	2.5	2

【コメント】

しおれ、黄化、とろけ、においに大きな違いが確認出来た。
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