

“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



きくらげ

乾燥や変色を抑制し、菌糸の発生も抑えます。

● オーラパック



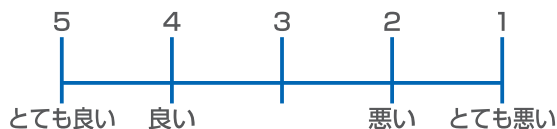
● 一般ラップ



10日目

試験環境
温度 8℃
湿度 35%RH

※1～5の5段階にて評価



	変色	乾燥	菌糸	総合評価
オーラパック	4	4	4	4
一般ラップ	1	1	2	1.5

きくらげは菌茸類の中でも呼吸量が少ないため、オーラパックを推奨しています。

【コメント】

10日目の時点で、オーラパックの検体は乾燥や変色は見られず、初期状態を保っている。
一方、一般ラップの検体は、乾燥と白っぽい変色が見られ、一部菌糸の発生も見られた。

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