

“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

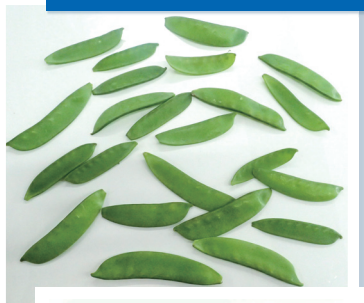
AURA
PACK

®

きぬさや

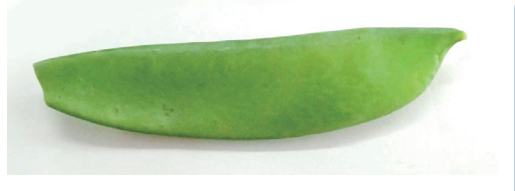
変色やしおれを抑制し、鮮度を保ちます。

● オーラパック S

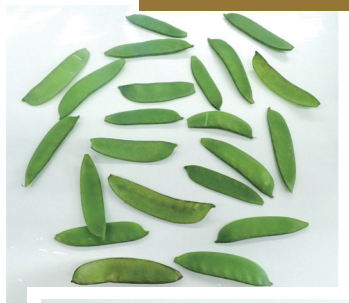


7日目

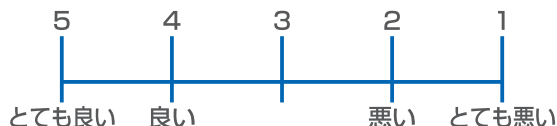
試験環境
温度 8℃
湿度 45%RH



● 一般包装



※1～5の5段階にて評価



	におい	変色	しおれ	総合評価
オーラパックS	3.5	3	3	3
一般包装	3	2	2	2.5

【コメント】

におい、変色、しおれにおいて違いが確認出来た。

オーラパックSは変色、しおれがあまり見られず、みずみずしい状態を維持していた。

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