

“青果物を長持ち”させる鮮度保持フィルム

オーラパック K

AURA
PACK



しいたけ

変色や乾燥・傘の開きを抑制します

● オーラパック



● 一般包装



3日目

試験環境
温度 21.9℃
湿度 49%

※1~5の5段階にて評価



	水 滴	変 色	乾 燥	総合評価
オーラパック	3	4	5	4
一般包材	2	2	1	1.6

【コメント】

変色と乾燥に大きな差異が見られた。

一般包材では乾燥により傘が大きく開いたが、オーラパックでは変色も少なく、傘も最初の状態に近かった。また、同時に行った一般包材(穴なし品)では強い嫌気臭があったが、オーラパックではほとんど発生しなかった。

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

東京都千代田区鍛冶町 2-4-5 オオタニビル 3F

TEL.03-3258-0030 FAX.03-3258-0033