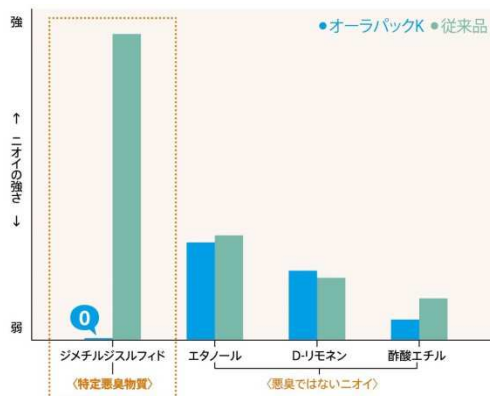


きのこ専用 高鮮度保持袋

きのこ鮮度劣化の要素(変色・ニオイ)を同時に抑制

「オーラパックK」4サイズを新発売



左記

【臭いの成分比較表】

テスト日数: 2日

テスト環境:

平均温度 25°C

平均湿度 90%

青果物包装資材の生産と販売を行う、株式会社ベルグリーンワイズ(本社:名古屋市中区、代表取締役 野寄健)は、7月1日より、きのこの鮮度保持に高い効果をもたらす、「オーラパックK」を発売します。サイズは、8号から11号までの4サイズを揃え、規格品として常時在庫、即日出荷で対応します。

当社が展開している高鮮度保持袋「オーラパック」は、きのこ類に対し、変色や萎縮という見た目の鮮度劣化に対して大きな効果をもたらしていますが、きのこの呼吸量が激しくなる夏の暑い時期、若干の異臭が発生するという課題がありました。その点を改良し、見た目の変化と異臭発生の両方で、高い抑制効果を発揮するのが、今回発売しました「オーラパックK」です。

従来品と「オーラパックK」にしいたけを入れ、劣化しやすい環境下に2日おき袋内ガスを分析したところ、「オーラパックK」は異臭の原因物質である、ジメチルジスルフィドの発生を防止する事に成功しました。(外部検査機関にて分析、上記グラフ参考)

今後の展開として、包装ディーラー様を通じてのご提案含め、全国のきのこ生産者様へ直接訪問してご説明させて頂くなどの取り組みで、「オーラパックK」の認知度を高めていきたいと考えています。

【参照:オーラパックとは】

オーラパックは、収穫後に停滞してしまう青果物内の水分の分子運動に働きかけて単分子化を促進します。その結果、水分子が細胞組織に行き渡り、鮮度劣化を抑制します。

従来の他社鮮度保持袋が、青果物の呼吸コントロールにより酸化スピードを遅らせるというMA包装に対し、オーラパックはフィルムから発せられる特殊な波長が、青果物に水分子活性の働きかけを行うという点から、アクティブパッケージと位置付けています。

株式会社

ベルグリーンワイズ

WEB <http://bellegreenwise.co.jp>

MAIL info@bellegreenwise.co.jp

<http://www.facebook.com/bellegreenwise>

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

広報担当:長谷