

“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



ブロッコリー

臭気やとろけ・黄化を抑制します

● オーラパック



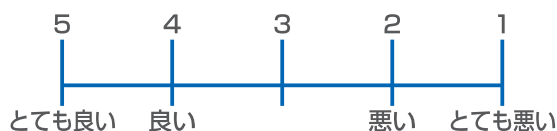
● 一般包装



3日目

試験環境
温度約 22℃
湿度約 30%

※1~5の5段階にて評価



	変色	とろけ	総合評価	重量減少率
オーラパック	4	4	4	0.5%
一般包材	1	2	1.5	6.1%

[コメント]

一般包材では早期からとろけ、黄化が見られたが、
オーラパックではほとんど見られず、臭気もほぼ発生しなかった。

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