

“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

®

梅

異臭の発生、果実の軟化、黄化を抑制します。

● オーラパックS



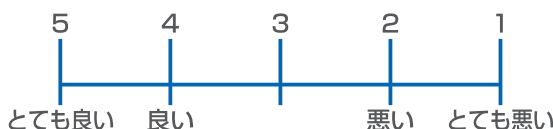
● 一般包装



7日目

試験環境  
温度 23℃  
湿度 38%

※1~5の5段階にて評価



	黄化	軟化	異臭	総合評価
オーラパックS	4	3.5	3	3.5
一般包材	1	1	1	1.0

## [コメント]

一般包材では異臭が発生し、果実の軟化、黄化が進んでいたが、オーラパックSでは異臭もほとんど無く、果実の軟化、黄化も抑制された。

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](mailto: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