

“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



とうもろこし

粒のへこみを抑制し、
みずみずしさを保ちます。

● オーラパックS (7日目)



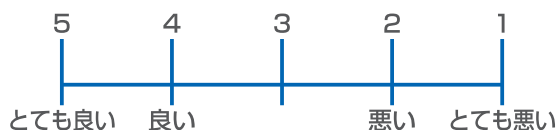
● 無包装 (7日目)



7日目

試験環境
温度 7℃
湿度 20%

※1~5の5段階にて評価



	粒のへこみ	重量減少	甘み	総合評価
オーラパックS	4	4	3	3.7
無包装	2	2	3	2.3

【コメント】

粒のへこみとみずみずしさに大きな違いが確認できた。

7日目のとうもろこしを実際に弊社社員も食べてみたが、**甘みも強く**感じられ、臭いや味にも問題なかった。

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、販売エリアの拡大につながります。

【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