

“青果物を長持ち”させる鮮度保持フィルム

オーラパック

AURA
PACK

®

きくらげ

乾燥や変色を抑制し、菌糸の発生も抑えます。

● オーラパック



● 一般ラップ



10日目

試験環境
温度 8℃
湿度 35%

※1～5の5段階にて評価



	変色	乾燥	菌糸	総合評価
オーラパック	4.0	4.0	4.0	4.0
一般ラップ	1.0	1.0	2.0	1.3

きくらげは菌茸類の中でも呼吸量が少ないため、オーラパックを推奨しています。

【コメント】

10日目の時点で、オーラパックの検体は乾燥や変色は見られず、初期状態を保っている。一方、一般ラップの検体は、乾燥と白っぽい変色が見られ、一部菌糸の発生も見られた。

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。

▼品種や保管温度によって鮮度保持効果は異なる場合がありますので、詳しくはお問い合わせ下さい▼

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