

“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

®

ピーマン(赤・黄)

果肉の軟化やしなび、ヘタの褐変を抑制します。

● オーラパックS



● 一般包装



7日目

試験環境
温度:23℃
湿度 40%

※1～5の5段階にて評価



	軟化	しなび	ヘタの褐変	総合評価
オーラパックS	5.0	4.0	4.0	4.3
一般包材	4.0	2.0	2.0	2.7

[コメント]

7日目の時点で、オーラパックの検体は**果肉にハリがあり、みずみずしい状態を保っている**。一方、一般包材の検体は、ヘタが褐変しており、果肉が軟化ししなびている。

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。

▼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