

“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%RH

※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
一般包装	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、一般包装の検体は、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](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

東京都千代田区神田西福田町4 ユニゾ神田西福田町ビル5F  
TEL.03-3258-0030 FAX.03-3258-0033

大阪  
オフィス

大阪市淀川区西中島2-14-6 新大阪第2ドイビル1F  
TEL.06-6390-6360 FAX.06-7668-1371