

“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



いちご

水滴やカビ、とろけなどのいたみを抑制し、鮮度を保持します。

● トレー + オーラパック



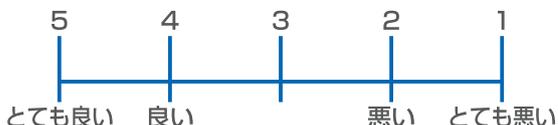
4 日目

試験環境
温度 15℃
湿度 45%RH

● トレー + 一般シート



※ 1~5 の 5 段階にて評価



	いたみ	カビ	表面のつや	総合評価
トレー+オーラパック	3	4	3	3.5
トレー+一般シート	1.5	1.5	2.5	2

【コメント】

水滴やカビ、とろけに大きな差が確認出来た。特に表面の黒ずみ及びカビは、オーラパックにはほとんど見られなかった。オーラパック袋に入れることにより、表面のつやもみずみずしいきれいな状態が維持できていた。特にカビの抑制に効果が見られた。

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。

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