

“青果物を長持ち”させる鮮度保持フィルム

オーラパック K

AURA
PACK

®

しいたけ

かさの開きや変色を抑制し、鮮度を保持します。

● オーラパック K (3日目)



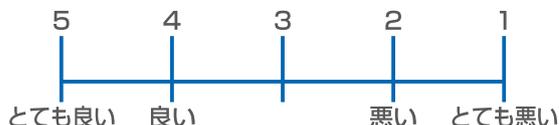
● 一般包装 (3日目)



3日目

試験環境
温度 21℃
湿度 45%RH

※1~5の5段階にて評価



	かさの開き	変色	におい	総合評価
オーラパック K	3	3	3.5	3
一般包装	1	1	3	2

[コメント]

かさの開き、変色に大きな違いが確認出来た。
オーラパック K は、3日目でも肉厚で本来の形を保っていた。
においの点でも、新鮮なしいたけのかおりを維持していた。

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