

エチレングスをコントロールして新鮮さキープ！

特許技術で
エチレングスを
(野菜の劣化要因ガス)



と

二酸化炭素 に分解

特許 エチレングスコントロールによる青果物保存技術

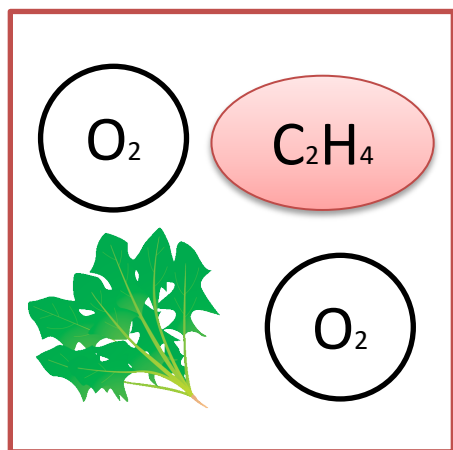
野菜が自ら放出する劣化促進物質・エチレングスを効率よく二酸化炭素と水に分解し、生成された高濃度の二酸化炭素が食物の鮮度を飛躍的に延長します。

さらに

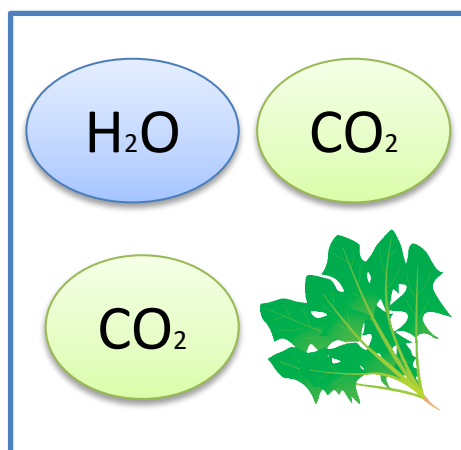
野菜を入れて長持ちの違いをお試ください

抗菌成分配合で腐敗を防ぐ

鮮度保持のメカニズム



抗菌剤
による
分 解



袋の内側に付着したエチレンが抗菌剤として酸素に反応し、水と二酸化炭素に分解されます。青果物の劣化・酸化の原因となるエチレンと酸素が減少することで、鮮度が保持されます。

エチレン減衰試験実施 大阪大学 産業科学研究所 川上茂樹博士