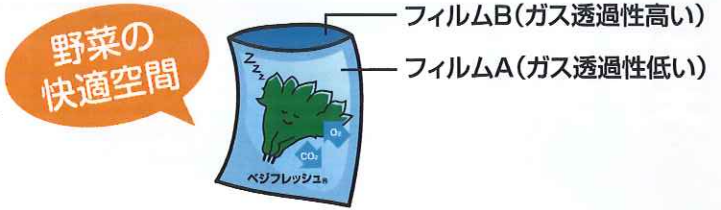


ベジフレッシュ®の鮮度を保つための仕組み

ベジフレッシュ®は、ガス透過性の異なる2種類のフィルムを用いて袋内部のガス(酸素/二酸化炭素)をコントロールし、鮮度保持を行うMA包装専用袋です。

※ベジフレッシュ®は必ず密封状態でご利用ください。



ベジフレッシュ®の適用作物例

密封包装を条件とする作物

- 小松菜
- 菜花
- みず菜
- ほうれん草
- 春菊(きく菜)
- にら
- ねぎ
- ハーブ(ルッコラ)
- いんげん

バックシール包装でも可能な作物

- ブロッコリー
- カリフラワー
- 白菜
- なす
- レタス
- キャベツ
- かぼちゃ
- ピーマン
- パプリカ
- きゅうり

ベジフレッシュ®の鮮度比較と使用例

■ベジフレッシュ®との比較

現行(OPP)【口部開放】 (OPP)【密封】 ベジフレッシュ®【密封】

小松菜

× しおれ 黄化 × 異臭 とろけ ○ 良好

15℃ 6日間保存

■ベジフレッシュ®との比較

現行(OPP)【口部開放】 (OPP)【密封】 ベジフレッシュ®【密封】

ほうれん草

× しおれ 黄化 × 異臭 とろけ ○ 良好

10℃ 7日間保存

■ベジフレッシュ®との比較

ベジフレッシュ® 無包装

なす

常温18℃ 14日間保存

ベジフレッシュ® 無包装

ピーマン

常温18℃ 22日間保存

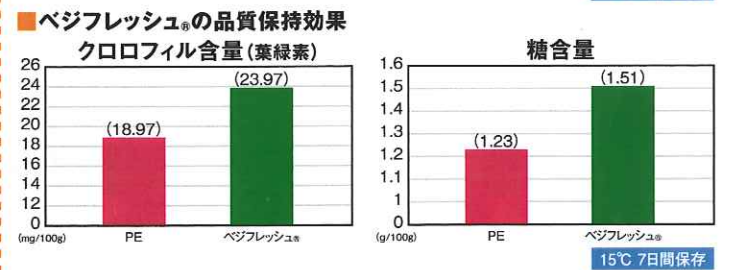
■ベジフレッシュ®との比較

現行(PE)【バックシール包装】 現行(OPP)【バックシール包装】 ベジフレッシュ®【バックシール包装】

ブロッコリー(個包装)

× 黄化 × 異臭 とろけ ○ 良好

15℃ 7日間保存



ベジフレッシュ® 一般ポリ

かぼちゃ

予冷温度8℃ 19日間保存

ベジフレッシュ® 無包装

にんじん

常温18℃ 3日間保存

■ベジフレッシュ®使用例

宅配用

貯蔵・流通用(大袋)

流通用

貯蔵用