



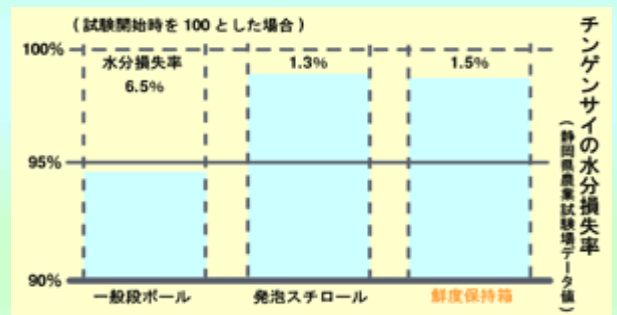
紙なんだ

紙から生まれた鮮度保持箱

【1】適度な水分の保持

青果物の場合、水分損失率が 5%を越えると商品価値がなくなるといわれています。

試験の結果、一般段ボールでは 6.5%の水分を損失しましたが、発泡スチロール箱では 1.3%、**鮮度保持箱**は、ほぼ同等の 1.5%の数値を示しました。

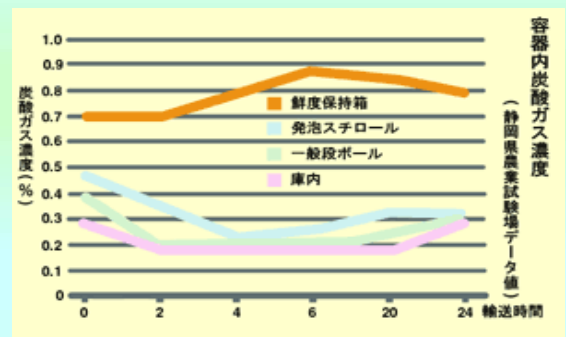


【2】適度な低温の保持

一般段ボールでは、約一時間の間に急激に温度が上昇します。**鮮度保持箱**は、発泡スチロールとほぼ同じように、10時間くらいの間に緩やかに上昇していきます。

【3】適度な炭酸ガス量の調節

炭酸ガスの効果により、青果物は仮眠に入るような状態になり、体内のカロリー消費が防止され、鮮度保持が出来ます。一般段ボール・発泡スチロール箱の炭酸ガス濃度は、およそ 0.2 ~ 0.4% ですが、**鮮度保持箱**では、0.7 ~ 0.9%の濃度を示しています。



鮮度保持箱は、段ボール箱の内側に、鮮度保持に必要な特殊膜を形成させてあります。

この特殊膜は、防水・耐油性を備えているので、野菜・果物等の鮮度保持のほかに様々な用途に利用できます。

例えば水分による箱強度の劣化を防ぐので、海産物・切り花用通い箱・冷凍食品等にも効果的です。

その他、用途に応じて、ご希望の大きさ・形状に対応いたします！！

