

全く新しい技術で青果物の鮮度を守る

チョウジュ Fukuroh フクロー

野菜・果物・青果物鮮度保持袋



野菜から出る劣化促進成分『エチレンガス』を、
長期保存に最適な『水』と『二酸化炭素』に分解
する画期的な鮮度保持バッグ・**チョウジュ フクロー**

エチレンガスをコントロールして新鮮さをキープ！

特殊技術で
エチレンガスを **水** と **二酸化炭素** に **分解**
(野菜の劣化要因ガス)

エチレンガスコントロールによる青果物保存技術

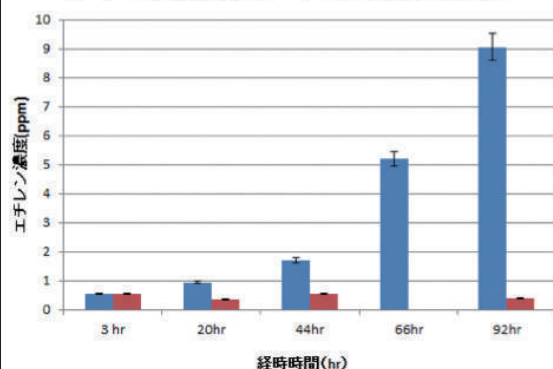
野菜が自ら放出する劣化促進物質・エチレンガスを
効率よく二酸化炭素と水に分解し、生成された高濃
度の二酸化炭素が食物の鮮度を飛躍的に延長します。

さらに

抗菌成分配合で腐敗を防ぐ

野菜を入れて長持ちの違いをお試しください

ミニトマト保存後のエチレン濃度の変化



鮮度保持袋の使い方



トマト

トマト・ミニトマトを水で洗い、
水分を拭き取った後、鮮度保持袋
に入れ、しっかり密閉して冷蔵庫
へ。



ほうれん草

水を含ませた不織布やキッチン
ペーパーなどで包み、鮮度保持
袋に入れ、しっかり密閉して冷
蔵庫へ。



リンゴ

鮮度保持袋に入れ、しっかり密閉し
て冷蔵庫へ。



キャベツ

キャベツを水で洗い、水分をはら
った後、鮮度保持袋に入れ、しっかり
密閉して冷蔵庫へ。



シイタケ

シイタケを水で洗い、30 分ほど自然乾燥
させ、密閉せずに冷蔵庫へ。

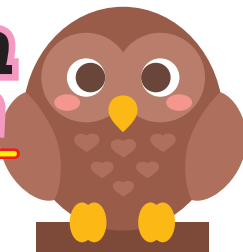
※使用条件や青果物の状態で効果に差が出ます。

全く新しい技術でみずみずしさをキープ

鮮度保持のメカニズム

袋の内側に付着したエチレンが抗菌剤と酸素に反応し、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、鮮度が保持されるのです。さらに人体に安全な特殊抗菌剤が食物に発生する「カビ」を強力に抑制し、飛躍的に鮮度を保ちます。

チョウジュ Fukuroh
チョウジュ フクロー
エチレンシドロール
& かび抑制効果

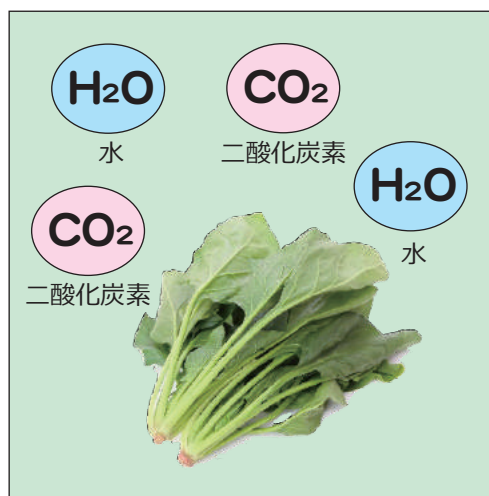


青果物みずからが発散する劣化促進物質「エチレングス」と酸化物質「酸素」が袋内に充満し腐敗を早める

抗菌剤による分解



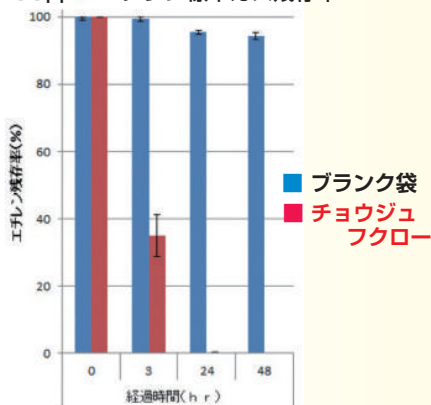
さらにカビを抑制



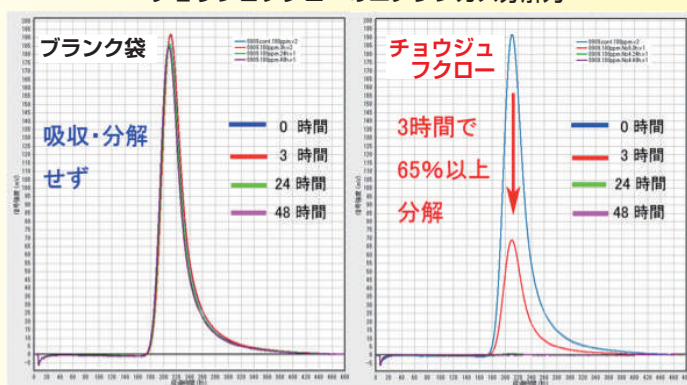
みずみずしさを保つ「水」と、鮮度を保持する不活性化ガス「二酸化炭素」に分解！

大阪大学 産業科学研究所
川上茂樹農学博士検証済

100ppm エチレン標準ガス残存率



チョウジュフクローのエチレングス分解力



100ppm のエチレングスを3時間で65%以上分解し、24時間でほぼ0にします。国内外からの長距離輸送や、倉庫での一時保管に際して抜群の対廃棄率コストパフォーマンスを誇り、商品価値を高め、処分されてしまう品物の量を大幅に削減することが可能です。



エチレン吸収と
かび抑制効果で

青果物をフレッシュに長期保存します！



約1ヶ月の比較試験（桃）

左：室内常温のまま放置 右：チョウジュフクローで包装

各種 HDPE・LDPE、袋状・シート状、ダンボール型・発泡スチロール型など、ご要望に添った形状での製品をご提案致します。お問い合わせください。

エチレングスによる青果物への影響

果物・野菜	エチレン産出量	エチレンの影響	主な反応
リンゴ	非常に多い	大きい	日焼け
桃	多い	大きい	腐敗
梨	多い	大きい	腐敗
メロン	多い	普通	腐敗
マンゴー	普通	大きい	腐敗
パパイア	多い	大きい	腐敗
柿	低い	大きい	腐敗
キュウリ	低い	大きい	黄色化
ブロッコリー	非常に低い	大きい	黄色化
芽キャベツ	非常に低い	大きい	黄色化
レタス	非常に低い	大きい	赤褐色の斑点

株式会社 ジェイ・エム・ピー

〒179-0071 東京都練馬区旭町 1-33-10

TEL: 03-3977-2855 FAX: 03-6915-6212