

鮮度保持包材



特殊パッケージで鮮度長もち!
抗酸・抗菌・保水・鮮度・抗カビ

《特許出願済》

天然素材の**高機能ポリフェノール**抗酸化効果に、**天然糖質**トレハロースを使用して開発された、革新的包装資材です。

丹誠こめて育てたえだ豆。1日でも長く・おいしさを保てる!!

えだ豆専用袋

- ・ だだちゃ豆
- ・ 秘伝豆
- ・ 湯あがり娘
- ・ 丹波黒豆 など..



ゆでる手間なし!!
レンジ対応袋
もあります▶
オリジナルデザイン袋
制作承ります。



SUPER FRESH P.Poleha[®] における枝豆の保存実験

- ・ 品種：だだちゃ豆
- ・ 産地：山形県鶴岡市
- 試験群 (n=8)
 - ・ A 社鮮度保持袋
 - ・ SUPER FRESH P.Poleha
- ・ 平均温度：7.2℃
- ・ 平均湿度：84.5%
- ・ 保存期間：6日間

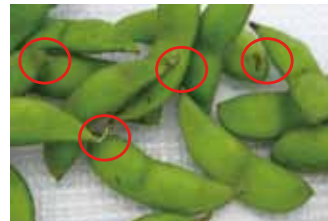


試験結果 6日目の外観・異臭評価

	さやの色	腐敗	黒点	カビ	異臭	商品性
A 社鮮度保持袋	3	1	2	0	1	3
SUPER FRESH P.Poleha	1	0	1	0	1	0

【さやの色】0：黄化なし(鮮やかな緑色) 1：数個黄化 2：半数が黄化 3：全体的に黄化
 【腐敗】0：腐敗なし 1：数個腐敗 2：半数腐敗 3：全体的腐敗
 【黒点】0：黒点なし 1：数個黒点あり 2：半数黒点あり 3：全体的黒点あり
 【カビ】0：カビなし 1：数個カビあり 2：半数カビあり 3：全体的カビあり
 【異臭】0：異臭なし 1：やや異臭あり 2：異臭あり
 【商品性】0：商品性あり 1：市場限界 2：小売限界 3：商品性なし

A 社鮮度保持袋



SUPER FRESH P.Poleha



A 社鮮度保持袋はさやの端が黒く変色しているが、SUPER FRESH P.Poleha は白い。
 SUPER FRESH P.Poleha の方が黒点も少なく、苦み、えぐ味が少なく感じた。

	A 社鮮度保持袋	SUPER FRESH P.Poleha
1日目		
2日目		
3日目		
4日目		
5日目		

試験結果(6日目)



ゆたかさをつむむ……トータルパッケージ
株式会社 パールパッケージ企画

本社 〒994-0061 山形県天童市東芳賀二丁目2-32
 TEL 023-658-3038 FAX 023-655-6008
 Eメール office@pearl-p.jp ホームページ http://www.pearl-p.jp