

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

【特許取得済】

抗酸化効果・抗菌効果・保水効果・抗カビ効果のある天然素材のポリフェノール、トレハロース、プラチナなどを塗布した、鮮度保持包装資材です。

丹精こめて育てたえだ豆。1日でも長く・おいしさを保てる!!

ゆでる
手間なし

レンジ用えだ豆袋



オリジナルデザイン
袋の制作承ります。

- ・だだちゃ豆
- ・秘伝豆
- ・湯あがり娘
- ・丹波黒豆 など



スーパーフレッシュ
SUPER FRESH
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**

- ・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

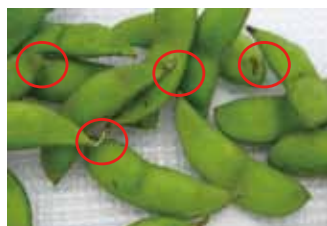
	さやの色	腐敗	黒点	カビ	異臭	商品性
A社鮮度保持袋	3	1	2	0	1	3
SUPER FRESH	1	0	1	0	1	0

【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 3:全体的異臭あり
 【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	スーパーフレッシュ SUPER FRESH
1日目		
2日目		
3日目		
4日目		
5日目		

試験結果(6日目)

A社鮮度保持袋



スーパーフレッシュ
SUPER FRESH



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



ゆたかさをつつむ……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>

