

青果物を長持ちさせるフィルム

オーラパック

オーラパックは、様々な青果物に対応した汎用性の高い野菜鮮度保持袋です。

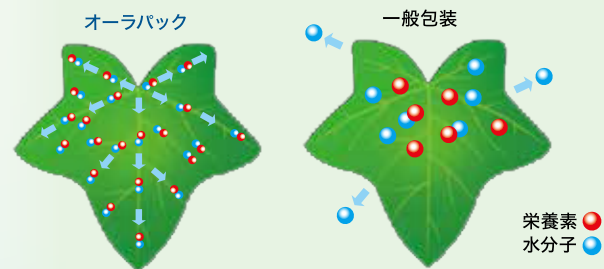
青果物の約80%～90%は水分です。オーラパックは、独自の技術により、青果物内部の水分子に働きかけ、収穫後に停滞してしまう水分子を活性化させることで、青果物の新鮮さを長持ちさせることができます。それにより、見た目の鮮度だけではなく、野菜本来のおいしさも長持ちさせることができます。

オーラパックの機能 ～鮮度保つしくみ～

水分子活性機能

水分子活性機能の向上により、収穫後の青果物のストレスを緩和し、栄養素や代謝物の運搬、貯蔵、分解等を、正常な状態へ近づけることで、鮮度劣化を抑制。青果物本来のおいしさを保ちます。

水分子の単分子化による蒸散抑制



高い防曇機能

オーラパックは、青果物の水分蒸散が少ないため蒸れにくく、袋内部の水滴の付着を抑制することができます。それにより、見た目がよいだけでなく、水滴が触れることによる青果物の損傷も防ぎます。

適度な通気・透湿調整機能

青果物にストレスを与えないように、適度な通気性と透湿性を両立させることで、青果物をより新鮮な状態に保ちます。

新たな機能“鮮度のヒケツ”

特許取得済

独自加工により、変色などの鮮度劣化と、水滴の付着を同時に抑制！



- ◀左：枝豆用、枝豆レンジ専用グレードに施されている当社独自の加工。
- ◀右：オーラパックαなど、特に高い通気、透湿性が必要な場合に最適な当社独自の加工。

枝豆

効果:変色の抑制

【テスト日数：10日経過】

試験環境 平均温度21℃ 平均湿度70%RH



オーラパック



一般包装

しいたけ

効果:変色の抑制

【テスト日数：5日経過】

試験環境 平均温度20℃ 平均湿度45%RH



オーラパック



一般包装

にんじん

効果:変色、発芽の抑制

【テスト日数：6日経過】

試験環境 平均温度20℃ 平均湿度45%RH



オーラパック



一般包装



大葉

効果:変色の抑制

【テスト日数：6日経過】

試験環境 平均温度20℃ 平均湿度45%RH



オーラパック



一般包装

チンゲンサイ

効果:変色・
とろけの抑制

【テスト日数：11日経過】

試験環境 平均温度15℃ 平均湿度45%RH



オーラパック



一般包装

とうもろこし

効果:くぼみの抑制

【テスト日数：3日経過】

試験環境 平均温度20℃ 平均湿度45%RH



オーラパック



一般包装

梅

効果:変色の抑制

【テスト日数：6日経過】

試験環境 平均温度20℃ 平均湿度45%RH



オーラパック



一般包装

ブロッコリー

効果:変色の抑制

【テスト日数：2日経過】

試験環境 平均温度20℃ 平均湿度45%RH



オーラパック



一般包装

ネギ

効果:変色の抑制

【テスト日数：4日経過】

試験環境 平均温度20℃ 平均湿度45%RH



オーラパック



一般包装

柿

効果:軟化の抑制

【テスト日数：40日経過】

試験環境 平均温度10～15℃ 平均湿度45%RH



オーラパック



一般包装

パクチー

効果:葉の変色、
とろけの抑制

【テスト日数：4日経過】

試験環境 平均温度20℃ 平均湿度45%RH



オーラパック



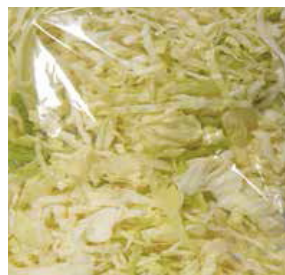
一般包装

千切りキャベツ

効果:変色、
とろけの抑制

【テスト日数：4日経過】

試験環境 平均温度24℃ 平均湿度50%RH



オーラパック



一般包装



大袋で鮮度保持

流通用 輸出用 出荷調整 宅配用

オーラパック大袋



3日経過

ブロッコリーでの比較

平均温度：25℃／平均湿度 45%RH

鮮度保持効果
×
コストメリット

栄養素を比較	ブロッコリーの輸送試験 着荷初日の比較 (北海道～愛知県) 2017年9月 デザイナーフーズ株式会社 調べ		
包装資材 (包装後の様子)	オーラパック	氷詰め	ポリエチレン
ビタミンC (mg/100g)	◎ 111mg	△ 91mg	○ 102mg
抗酸化力 植物ストレス耐性力 (mg, TE/100g)	◎ 53mg	△ 24mg	△ 29mg

一般的な素材の“ポリエチレン”では花蕾の変色が進みやすくなります。また、低温保持のための発泡スチロール+氷詰めの包装形態では、資材コストが高く、作業性にも課題が残ります。

オーラパック大袋は、見た目の鮮度保持効果と栄養価の保持で優位性があり、作業性・コスト面で合理的な包装資材です。

