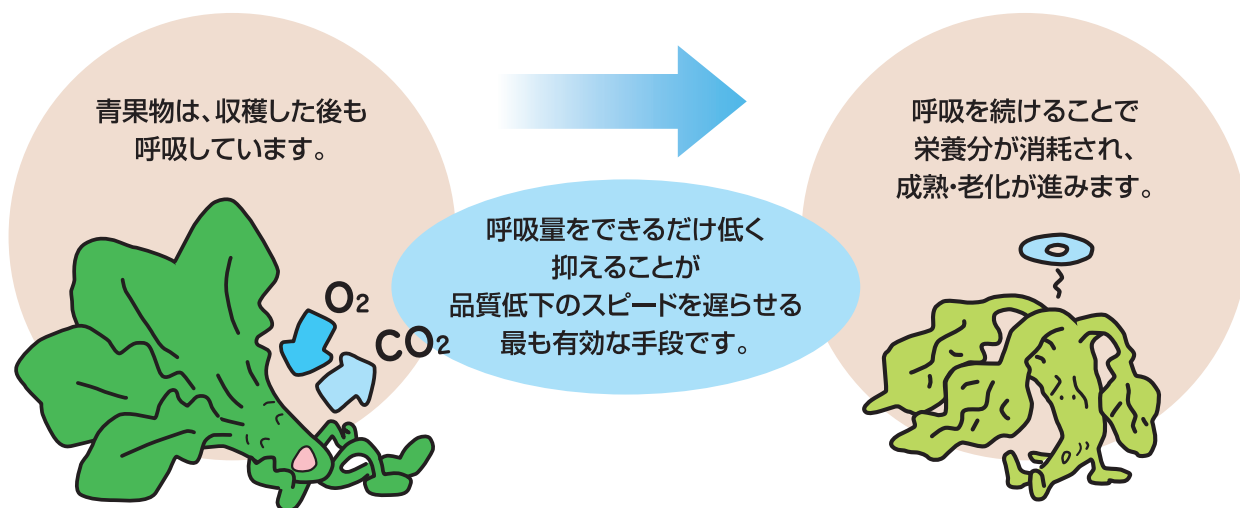


P-Plus

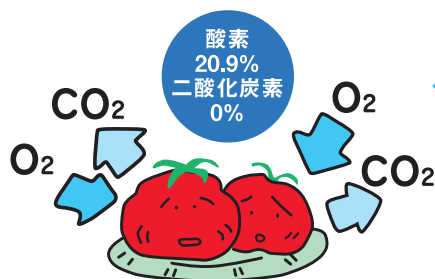


青果物を“冬眠状態”にして長持ちさせるMA包装。



包装形態別のガス状態とその結果

オープン包装、無包装



ガス濃度

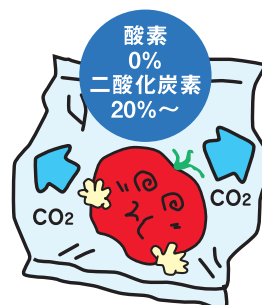


常に酸素が供給されるため、ガス状態はいつまでも変わりません。

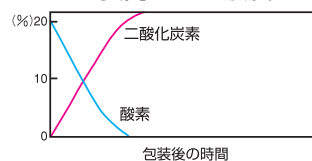
包装前

酸素 20.9%
二酸化炭素 0%

密封包装 (真空パック)

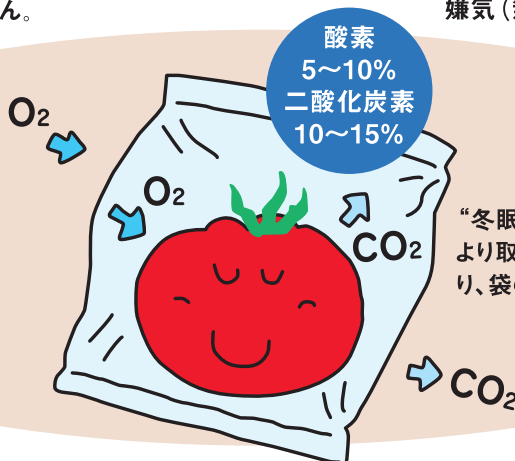
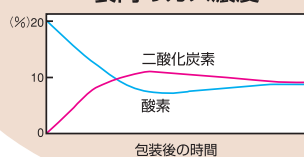


袋内のガス濃度



袋の中の酸素がやがてなくなり、嫌気(無気)呼吸を始め、腐敗していきます。

袋内のガス濃度



“冬眠”に必要な酸素と透過量調整により取り入れられる酸素がほぼ等しくなり、袋のガスが平衡状態になります。

データが実証。 P-プラスならこんなに品質低下を抑えます。

枝豆

P-プラス包装品

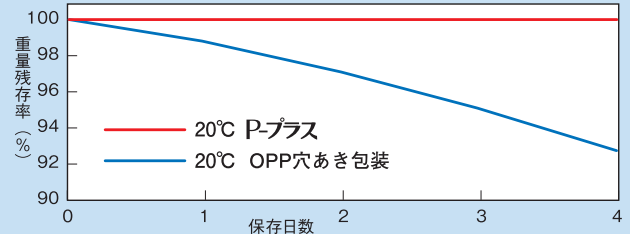


OPP穴あき包装品

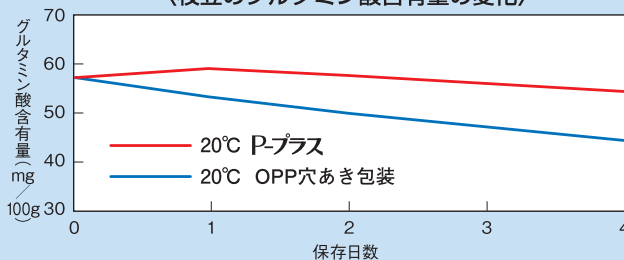


保存日数:4日目 保存温度:20℃

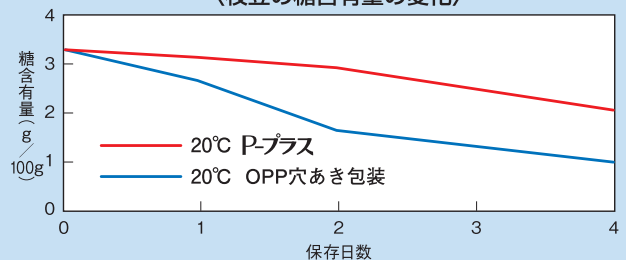
〈枝豆の重量残存率の変化〉



〈枝豆のグルタミン酸含有量の変化〉



〈枝豆の糖含有量の変化〉



枝豆のおいしさは糖とアミノ酸の一種であるグルタミン酸の含有量に相関があり、これらを多く含んだ枝豆ほどおいしいと言われています。P-プラスで包装した枝豆は、通常のネット包装やOPP穴あき包装に比べ糖とグルタミン酸を高く維持することができます。また水分の蒸散による重量の減少を防ぐことでみずみずしさを保つことができます。

ブロッコリー

P-プラス包装品

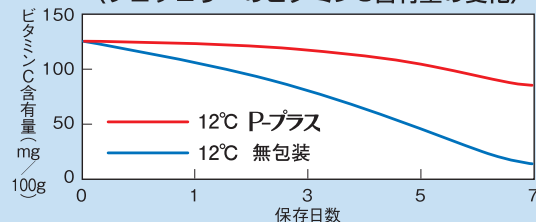


無包装品



保存日数:7日目 保存温度:12℃

〈ブロッコリーのビタミンC含有量の変化〉



P-プラスで包装したブロッコリーは、無包装のものよりもビタミンC含有量が高く維持され、クロロフィルの分解に伴う黄化も防止できます。

小松菜

P-プラス包装品

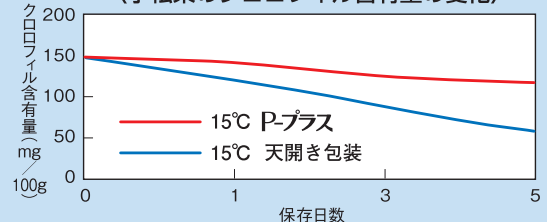


天開き包装品



保存日数:4日目 保存温度:15℃

〈小松菜のクロロフィル含有量の変化〉



P-プラスで包装した小松菜は、天開き包装のものとは比べてクロロフィル含有量の減少を抑えることができます。

枝豆



ブロッコリー



アスパラガス



ほうれん草



スイートコーン

