

賞味期限延長 しませんか？

～鮮度保持フィルム編～



鮮度保持フィルムのご紹介

生鮮野菜の鮮度が長持ちせずお困りではありませんか？

美味しく作ったこだわりの野菜を新鮮なまま消費者の食卓へ届けたい。
そんな皆様に今回ご紹介させていただくのは「鮮度保持フィルム」です！



鮮度保持フィルムとは・・・

野菜や果物は、収穫直後から鮮度が失われていきます。フィルムの機能により、包装内の酸素や二酸化炭素、水分の量を制限することで、青果物にストレスを与えず、より新鮮な状態を保つことができます。では、実際に「鮮度保持フィルム」と「一般のフィルム」を比較した写真を見てみましょう。

鮮度保持フィルム	一般包装	鮮度保持フィルム	一般包装
実験期間:8日間 平均温度20℃、平均湿度45%RH		実験期間:6日間 平均温度20℃、平均湿度45%RH	
鮮度保持フィルム	一般包装	鮮度保持フィルム	一般包装
実験期間:4日間 平均温度30℃、平均湿度80%RH		実験期間:7日間 平均温度25℃、平均湿度45%RH	

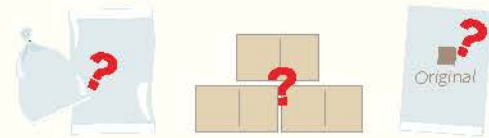


上記の例のように同じ製品でも、適切な鮮度保持フィルムを使用することで、野菜や果物の新鮮さを保ったまま消費者の食卓にお届けすることが出来ます！

貴社の生製品の鮮度保持、お悩みであれば是非一度ご相談ください。

鮮度保持フィルムの選定について

- どのフィルムを使えばよいか判らない・・・
- ロットが大きいのでは???
- 印刷は出来るの???



などご心配な点が多々あるかと思えます。

鮮度保持フィルムは別注品はもちろん、既製品も多数取り揃えております。経験豊富な営業担当が皆様の製品に最適なフィルムを選定させていただきますのでお気軽にお問い合わせください。

果実、果菜、根菜、菌茸、葉茎菜類など、さまざまなものにご使用いただけます。



カット野菜やカットサラダにも使用可能です。



レンジ調理に対応した鮮度保持袋「すぐ食べレンジ」



マイラボ食品検査センター

マイラボ食品検査センターでは、賞味期限設定の検査業務を行っています。鮮度保持フィルムをご検討の際には、併せてご相談ください。



公式サイト



ACT DESIGN CLINIC

別注品のデザイン企画提案、包装設計のご提案も弊社にお任せください。



詳細は弊社営業担当に気軽にお問い合わせください。

●サービスに関するお問い合わせ先

SUZUKA

株式会社スズカ未来

<http://www.suzukamirai.jp>

担当印

