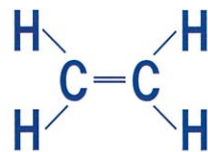


鮮度保持で流通革命を！

エチレン【ethylene】

分子式：C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>

構造式：CH<sub>2</sub>=CH<sub>2</sub>



植物ホルモンのひとつで、二重結合で結ばれた炭素2つを持つ炭化水素。エチレンによって青果物は様々な影響を受ける。ジャガイモの場合、エチレンが生長を阻害し花芽形成が抑制されてしまう。一方で果実の「色づき」「軟化」といった成熟にも関与。特にエチレンガス放出の多いリンゴやメロン、西洋ナシなどは、他果実の成熟を促進させたり、ほうれん草を黄変させてしまう。

- エチレンコントロールで新鮮さキープ
- 抗菌成分配合で腐敗を防ぐ

野菜が自ら放出する劣化促進物質【エチレンガス】を効率よく二酸化炭素と水に分解。青果物の劣化・酸化の原因となるエチレンと酸素が減少することで鮮度を保持

鮮度保持：エムイーフレッシュ

# ME-FRESH



MEフレッシュの優れた2つの効果！！

## エチレンガスを 水と二酸化炭素に分解

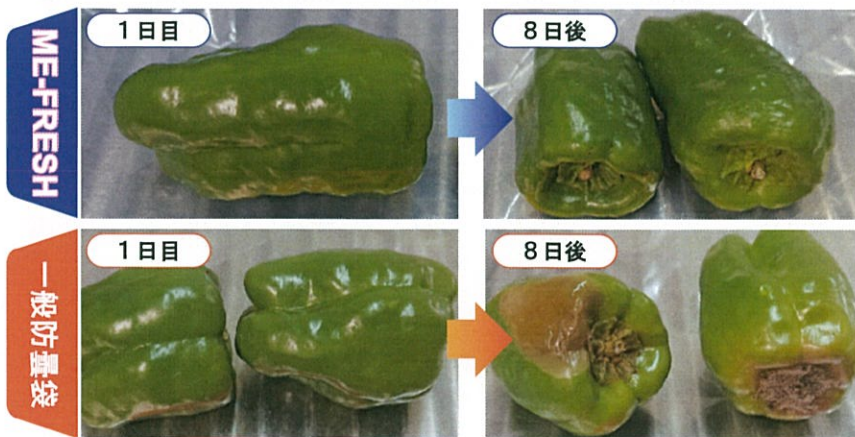
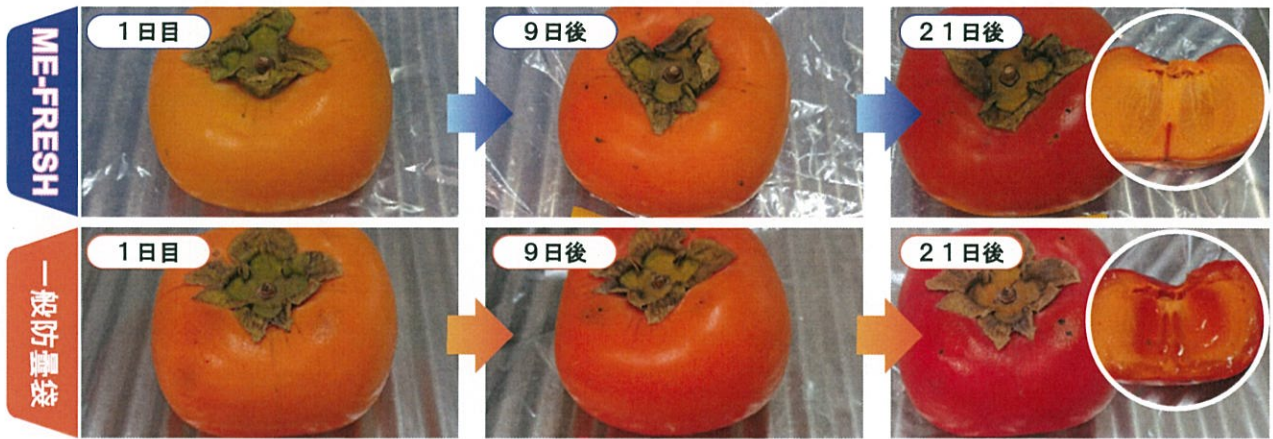
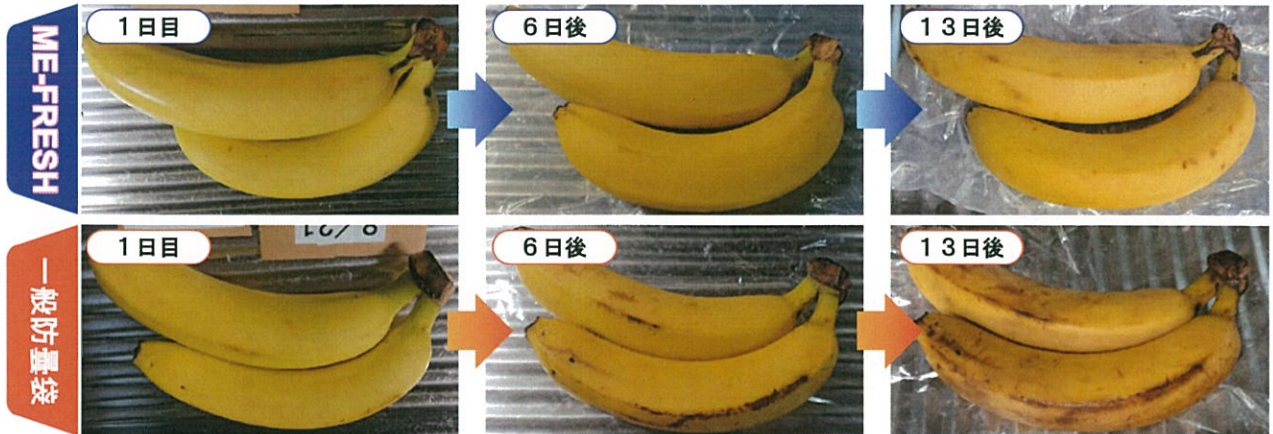
【吸収】ではなく【分解】のため、長期間でも飽和しない！  
生成された高濃度な炭酸ガスと水気が鮮度を延長！

## 防カビ・抗菌効果

耐性菌が出来づらく、その効果の範囲も広い！  
非流出系のため、長期間でも効果の減少がほとんどない！



▼ 鮮度保持性能 評価試験



鮮度保持：エムイーフレッシュ  
**ME-FRESH**

株式会社 **エムイーフレッシュ**  
 容器事業部  
 〒111-8620 東京都台東区浅草橋 3-26-5  
 TEL03-3865-5525 FAX03-3865-2157