

ECOなだけじゃない！通気性が抜群な



生分解 鮮度保持袋

フレッシュネスバイオは、
OPPと比較して約50倍の透湿性！
カビが発生しにくいecoな袋が新登場！



<ミニトマトのカビ評価試験>

1日目

7日目

フレッシュネスバイオ



>>



>> カビ発生なし!!



測定期間：7日間
測定温度：約25°C 測定湿度：約75%



流通資材事業部

【本社】

〒111-8620 東京都台東区浅草橋3-26-5

TEL 03-3865-5535

FAX 03-3864-5780

<https://www.kbjapan.co.jp>

【弘前営業所】 TEL 0172-28-2621

【東北営業所】 TEL 本社にお問い合わせください

【長野営業所】 TEL 本社にお問い合わせください

【大阪営業所】 TEL 06-6348-8050

ECO



鮮度保持機能

01.



植物由来のプラスチックフィルムを使用。
完全生分解素材。

02.



鮮度保持効果があるので、
フードロスの削減につながる。

03.



植物由来なので、
輸出用の包材としても最適。

01.



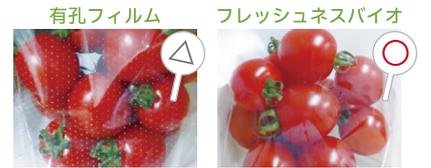
OPPと比較して約50倍の透湿性！
通気穴を開けなくても通気性抜群！

02.



通気性が良いので、カビが発生しにくく
優れた鮮度保持効果！

03.



穴が不要→中身の視認性UP！
穴からの果汁の流出や異物混入を防止。

- ✔ 水分量が多く、カビやすい
- ✔ 通気のためにネットを使用している
- ✔ 通気のために有孔など穴あけ加工をしているが、穴を開けたくない

こんな商品に
オススメ！

使用例

ミニトマト



中玉トマト



オクラ



＜オクラの鮮度保持評価試験＞

開始時の状態 >>



ネット+OPP防曇袋

結果・・・袋内部に水分が溜まっており、外観が水っぽく変色。種がやや黄色みがかっていた。



1日目



7日目

ネットのみ

結果・・・水分が抜けすぎてしまい、しおれていた。種がやや黄色みがかっていた。



1日目



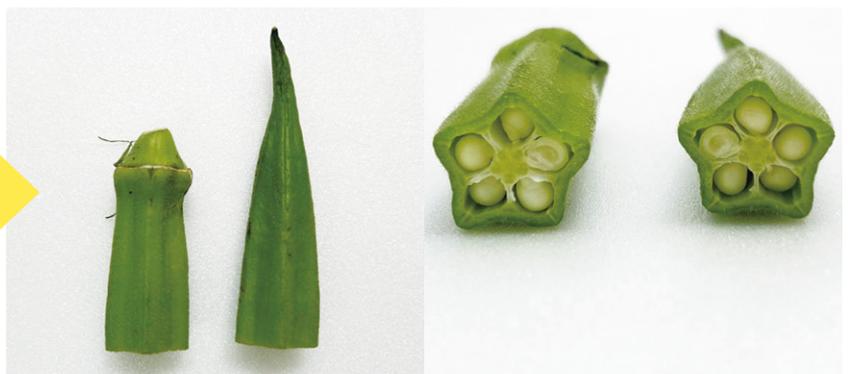
7日目

フレッシュネスバイオ

結果・・・外観と種の状態がどちらも開始時とほとんど変化がなかった。



1日目



7日目

トマトの鮮度保持評価試験

評価方法①：目視でカビの発生の有無を確認。

測定期間：5日間 測定温度：約25℃ 測定湿度：約75%

	1日目	3日目	5日目	
PET容器 (4穴)				カビ発生
OPP防曇 (有孔)				カビ発生なし
フレッシュネスバイオ				カビ発生なし
紙フィルム複合 (穴無)				カビ発生なし

<結果>

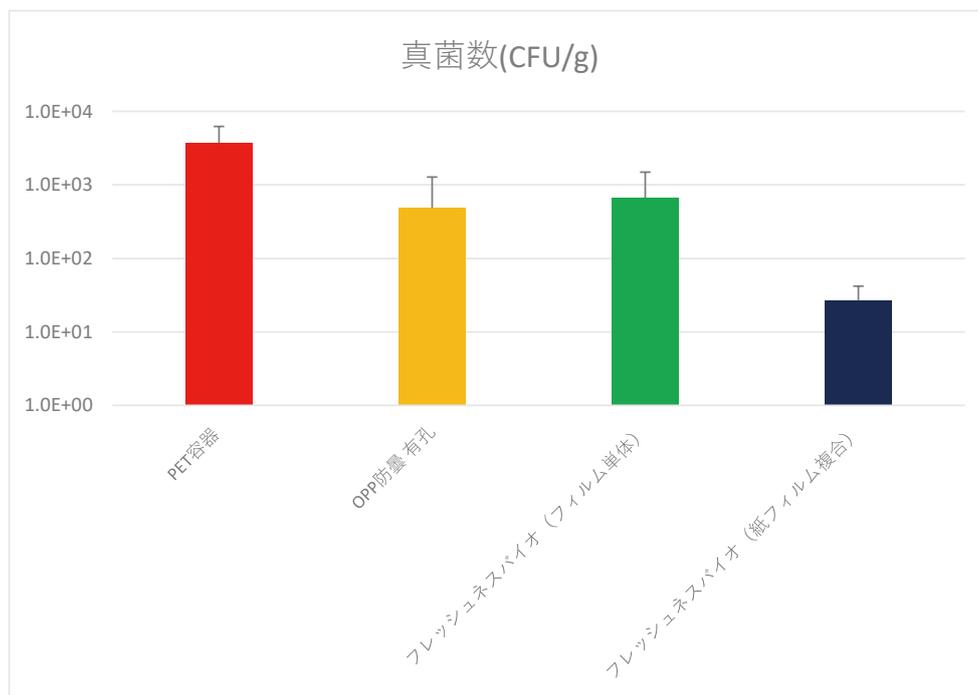
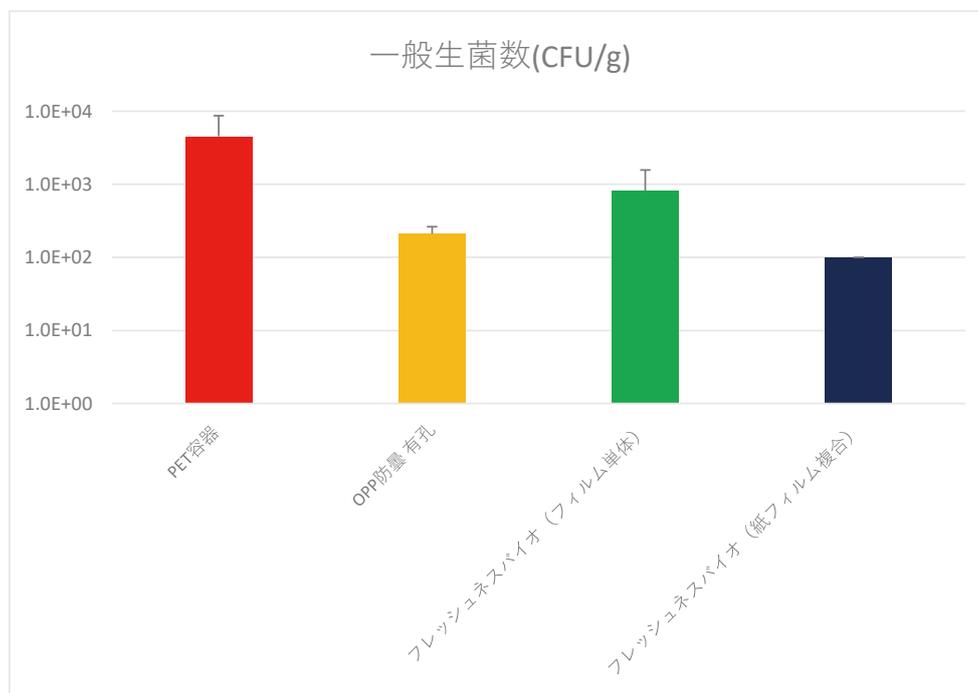
- ・PET容器のみ目視でカビが確認できた。
- ・フレッシュネスバイオは穴無であったが、穴有のOPP防曇有孔袋と同様にカビが確認されなかった。

トマトの鮮度保持評価試験

評価方法②：外部機関にて菌数の分析試験

試験機関名：株式会社メディカル青果物研究所

試験期間：保存開始から7日後の検体を分析



<結果>

- ・一般生菌数、真菌数ともに、PET容器が1番菌数が多かった。
- ・一般生菌数、真菌数ともに、紙フィルム複合タイプのフレッシュネスバイオが1番菌数が少なかった。
- ・フィルム単体のフレッシュネスバイオは、OPP防曇有孔袋と同等の菌数だった。



フレッシュネスバイオを使用すると、袋に穴を開けなくてもOPP防曇有孔袋とほぼ同等の菌数もしくはそれより菌数を抑えることができる。