

新機能性鮮度保持フィルム

SLE-S ぶどう規格袋

新機能性鮮度保持フィルム SLE-S は超微弱な育成波といわれる振動波（遠赤外線）が放射されています。
この振動波によりぶどうの持つ水分子の振動波と共鳴共振することにより活性水素が生まれぶどうの鮮度保持に役立っていると考えられています。



- 酸化抑制効果・ビタミンCの維持
- 保水性の維持・脱粒防止・軸枯れ防止
- 底が丸型でスッキリ包装・差別化
- 片面不織布でムレ・結露防止
- 選べる5色2サイズ展開

	小	大
サイズ	230×300	300×350
ケース入数	2,500 枚 (100枚入/袋×25袋)	2,000 枚 (100枚入/袋×20袋)



5色2サイズ

材 質：表面…OPP 防曇 / SLE 加工
裏面…PP 不織布（白・グリーン・ピンク・紫・ブラック）

ピオーネの脱粒試験

山梨県産ピオーネ

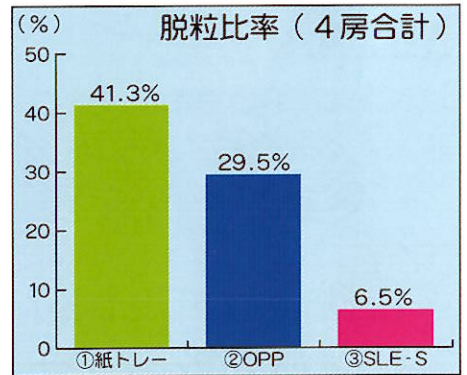
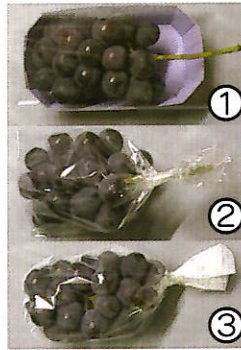
収穫日 8月29日

包装形態 ①紙トレー+OPP 防曇フィルム掛け
②OPP 防曇袋
③SLE-S ぶどう規格袋

試験条件 常温(26℃)

試験期間 8月31日~9月3日

試験方法 3日経過時点で開封し脱粒数を数え
脱粒比率を算出



藤稔の脱粒試験

山梨県産藤稔

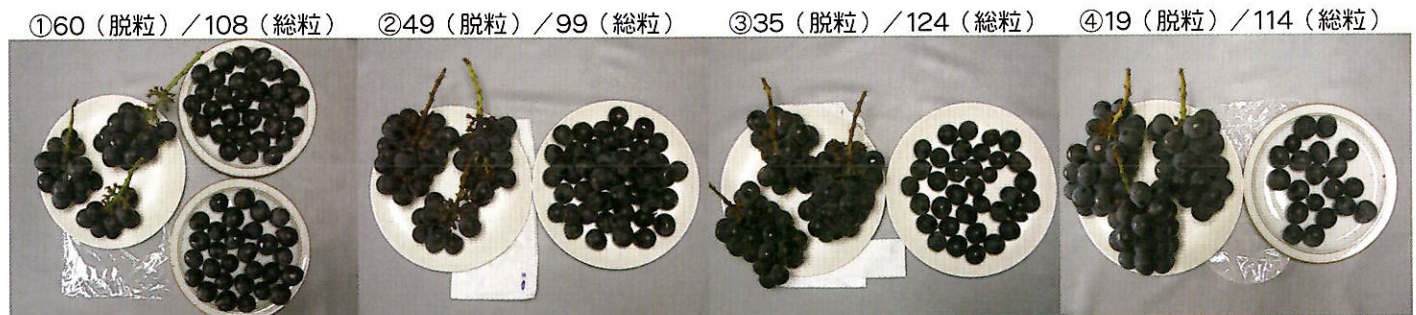
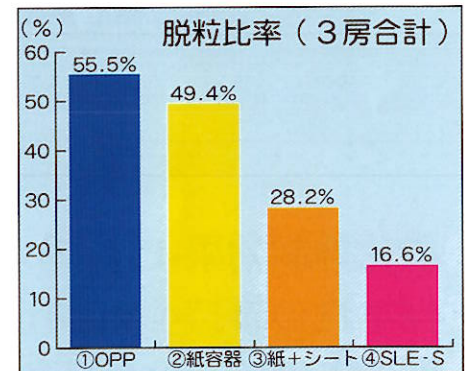
収穫日 9月13日

包装形態 ①OPP 防曇袋
②舟型紙製容器
③舟型紙製容器+ドリップシート
④SLE-S ぶどう規格袋

試験条件 常温(25~27℃)

試験期間 9月15日~9月18日

試験方法 3日経過時点で開封し脱粒数を数え
脱粒比率を算出



ご注意: SLE-S フィルムは食材により効果が異なる場合があります。
採用の際は個別の検証をお薦め致します。

