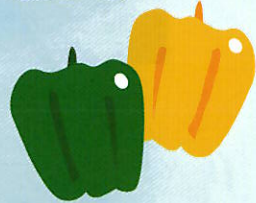
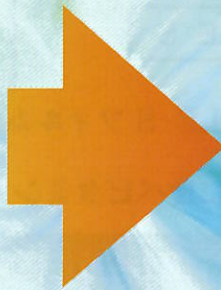


段ボール用鮮度保持袋

野菜をまとめて包装し流通コストを削減！
SLE-S の効果で出荷流通時の鮮度を保持！
貯蔵用の保存袋としてもお使い頂けます。



野菜をまとめて
鮮度保持！



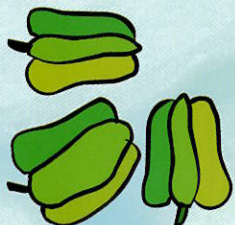
規格袋	厚み	サイズ	段ボール入数
きゅうり用 A 型	20 μ	440/740×500 mm	1,000 枚 (50 枚入/袋×20)
きゅうり用 B 型	20 μ	500/900×580 mm	500 枚 (50 枚入/袋×10)
ナス・ピーマン用	20 μ	440/720×500 mm	1,000 枚 (50 枚入/袋×20)
りんご・レタス用	20 μ	500/820×570 mm	500 枚 (50 枚入/袋×10)
ブロッコリー用	30 μ	460/820×700 mm	500 枚 (50 枚入/袋×10)

材 質：LLDPE 防曇+SLE 加工 空気穴あり

ご注意：品名の青果名は目安です。

お使いの段ボールサイズに合わせたサイズをお選びください。

別注承ります。印刷や着色も可能です。



SLE-S フィルムとは

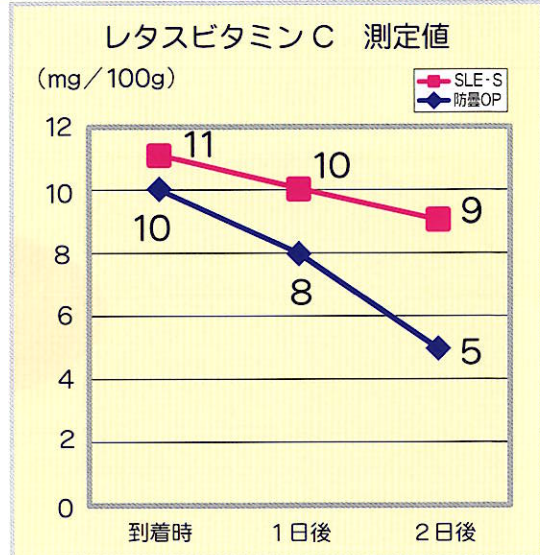
SLE-S フィルムは微弱振動エネルギーをフィルムに付与した画期的なフィルムです。このフィルムから放出される微弱振動波は食品の持つ水分子に作用し、水分のクラスター（水分子集合体）を単分子化させます。さらに分解が進むと、解離水（プロトン水）が生成され、細胞への浸透性を増し保水性が高まりマイナスイオンを発生させます。還元作用により酸化抑制効果が発揮され食品の腐敗を遅らせていると考えられています。

レタスの鮮度保持試験 ビタミンC 測定



防曇 OP

SLE-S



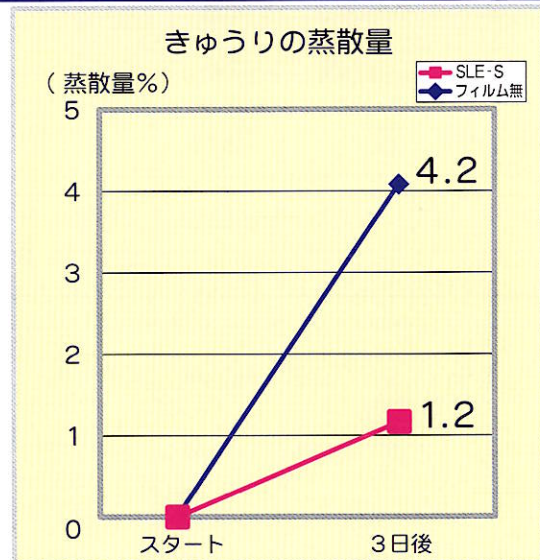
レタスの包装フィルムで防曇 OP と SLE-S フィルムとのビタミン C を比較。常温（18～19℃）で2日間保管した。SLE-S フィルムの方が一般防曇 OP に比べビタミン C が保たれていた。

きゅうりの鮮度保持試験 蒸散量



フィルム無

SLE-S



きゅうりの上に SLE-S フィルムを被せた物と被せない物との蒸散を比較。常温（16℃）で3日間保管した。SLE-S を被せた方が蒸散が少なく硬さも保たれていた。

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。