

鮮度保持防曇OPPフィルム スパッシュ®

Anti-fog OPP film for freshness preservation

生鮮食品を長持ちさせ、食品廃棄物を削減



枝豆の使用商品例

ほうれん草 鮮度保持試験

【保存日数：5日間 保管温度：18～20℃】



防曇OPP包装



スパッシュ包装

特長

青果物・花きの鮮度保持

●鮮度保持効果

特殊な無機物の複合効果により、青果物の蒸散と褐変を抑制します。
防曇OPPと比べ、プラス2～3日の鮮度保持能力を備えています。*1
(*1…鮮度保持試験結果より。輸送方法・地域等条件により異なります)

●幅広い適用範囲

青果物の種類や内容量、温度条件等による個別のフィルム設計を必要としません。
短納期の納品が可能です。

●結露の抑制

密封しなくても効果を発揮できるため、結露の発生を抑える事ができます。

水産加工品の鮮度保持

●鮮度保持効果

内容物の褐変とドリップの発生を抑制します。

用途

【青果物】

●葉物・軟弱野菜

例：ほうれん草、ニラ、枝豆、アスパラ、オクラ、なす

●ハーブ系野菜

例：ベビーリーフ、ルッコラ、ワサビ、大葉

●業務用加工野菜

例：千切りキャベツ、カットレタス、カット玉葱

【花き】

例：バラ、ゆり、カーネーション

【水産加工品】

例：寿司、寿司ネタ、刺身、
ネギトロ、ジャコ天

