

鮮度保持剤 **クリスパ- NK**

炭酸ガス・結露防止

生鮮野菜や果物の鮮度は、貯蔵、流過程において、雰囲気組成（酸素、炭酸ガス等）や温度、湿度、結露水などにより影響を受けています。

クリスパ- NKは、包装内のガス濃度や湿度をコントロールする鮮度保持剤です。

特徴

- **クリスパ- NK**は、水蒸気、炭酸ガスを吸収します。
- **クリスパ- NK**は、野菜や果物の呼吸を抑制し鮮度を保持します。
- 余剰水分を吸収し、軟化、結露水による障害、フィルムの曇りを防止し、商品価値を高めます。
- 包装に用いるフィルムの選択によるガス透過度との組み合わせにより、長期間保存も可能です。



キムチの保存

柿の保存

対象品

■ **クリスパ- NK**（炭酸ガス吸着）

対象品・・・柿 生生姜 すだち キムチ 漬物

■ **クリスパ- NK 4 E**（炭酸ガス吸着 水蒸気吸着）

対象品・・・たけのこ キウイフルーツ

吸水シートを敷くとより効果的です。

品名	品種	入数(個)	外装	製品寸法(mm)
クリスパ-	NK 1	3 0 0 0	ケース	8 0 × 4 0
クリスパ-	NK 2	1 6 0 0	ケース	8 0 × 7 0
クリスパ-	NK 4 E	1 0 0 0	ケース	9 5 × 7 0

品質保持を科学する

大江化学工業株式会社

本社 〒533-0014 大阪市東淀川区豊新2丁目2番15号

岐阜工場 〒503-2122 岐阜県不破郡垂井町表佐326番地

埼玉営業所 〒330-8669 さいたま市大宮区桜木町1-7-5
ソニックシティビル12F

福岡工場 〒839-0253 柳川市大和町鷹ノ尾651番地

TEL(06)6329-6651 FAX(06)6321-2252

TEL(0584)22-3329 FAX(0584)22-3263

TEL(048)658-1401 FAX(048)658-1402

TEL(0944)76-1006 FAX(0944)76-1131