

鮮度保持剤 **クリスパ- HF**

エチレンガス吸収

生鮮野菜や果物の鮮度は、貯蔵、流通されている間にも、雰囲気組成(酸素、二酸化炭素、エチレン等)や濃度、温度、湿度、結露水などの影響を受けています。

クリスパ- HF は、青果物からのエチレンガスやアセトアルデヒドガスを除去して青果物の過熟を抑制し、また果肉の軟化防止、水分の蒸散防止効果を持つ鮮度保持剤です。

クリスパ- HF の特徴

- 活性炭に臭素添着した化学吸着タイプのエチレン吸収剤です。
- 一般のエチレン吸収剤は、高湿度の影響を受け能力が大きく低下しますが、クリスパ- HF は、湿度の影響を受け難く、高い吸着能を維持します。
- 防水通気性の特殊プラスチック包装材を使用していますので、多様な青果物に適用できます。
- 活性炭を基材に使用していますので、安全性、廃棄性に優れています。

対象品

■ 野菜類

短期輸送 — ブロッコリー・トマト・タケノコ・きゅうり・ナス・アスパラガス 等

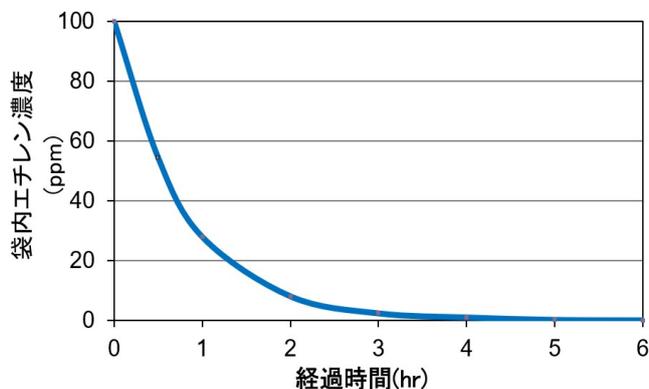
■ 果実類

短期輸送 — メロン・桃・すだち・バナナ 等

長期貯蔵 — リンゴ・柿・梨・カボス・すだち・キウイフルーツ・ブドウ 等



エチレン初期濃度100ppmでの吸着速度
(25°C84%RH)



品 種	ケース入数(個)	分包(個×袋)	標準寸法(mm)
HF 4	2000	200 × 10	80 × 40
HF 10	1000	100 × 10	95 × 70
HF 20	500	100 × 5	120 × 70

品質保持を科学する

大江化学工業株式会社

<http://www.ohe-chem.co.jp/>

本社	〒533-0014	大阪市東淀川区豊新2丁目2番15号	TEL(06)6329-6651	FAX(06)6321-2252
岐阜工場	〒503-2122	岐阜県不破郡垂井町表佐326番地	TEL(0584)22-3329	FAX(0584)22-3263
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	TEL(048)658-1401	FAX(048)658-1402
福岡工場	〒839-0253	柳川市大和町鷹ノ尾651番地	TEL(0944)76-1006	FAX(0944)76-1131