

鮮度保持剤 **クリスパー HF****柿**

品種	富有柿	目的	中・長期貯蔵
使用時期	秋～春（11月～3月）		
使用条件	温度／低温、湿度／常態、期間／3～5ヶ月		

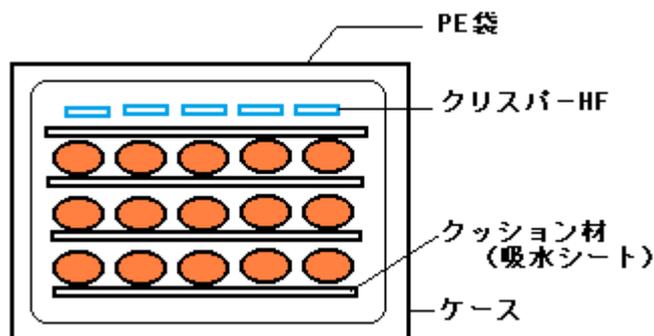
## ■使用方法（一例）

## 【10kg ケース単位の場合】（下図参照）

- ① 40 $\mu$  のポリエチレン袋をケースに入れる。
- ② 柿のへた部を下にして16個×3段入れる。間にはクッション材（吸水シートを入れる。）
- ③ 上部にクリスパーHF10を5個入れる。
- ④ 袋の口をできるだけ密封状態にし、低温（0℃～1℃）に貯蔵する。

## 【個包装の場合】

- ① 40 $\mu$ ～50 $\mu$  のポリエチレン袋にクリスパーHF4を1個入れる。
- ② その上に柿を、へた部を下にして入れる。
- ③ ヒートシールで密封し、段ボールケースに入れて、低温（0℃～1℃）に貯蔵する。



## ■使用量

使用の目安は、1kg 当たり約4～5gです。（収穫時期、熟度に応じて設計してください。）

## ■注意

- ① 柿の色、鮮度、サイズを選定してください。
- ② 水濡れ、選果時に傷みを生じた異常果は貯蔵に適しません。
- ③ 保存中、定期的に観察を行い、異常果の傾向がみられるもの又は熟度の進んだものは適宜出荷してください。
- ④ 作業中、果実を傷つけぬよう注意してください。

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