E0192－c-a

鮮度保持剤 クリスパー HF

キウイ

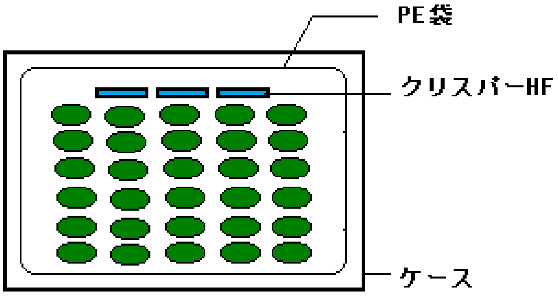
品種	キウイ	目的	短・中・長期貯蔵
使用条件	温度／低温、湿度／常態、期間／1～６ヶ月		

■キウイフルーツの保存は、PE 袋を密封し、袋内の炭酸ガス濃度を高め、エチレン吸収剤「クリスパーHF」を使用することが効果的です。

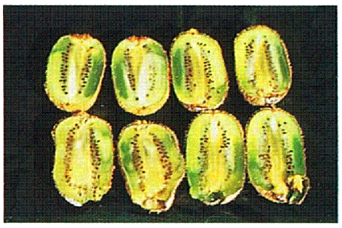
貯蔵方法	貯蔵期間	貯蔵条件
常温（短期）	1～2 ヶ月	1～10℃　100%RH
低温（中期）	3～4 ヶ月	3～ 7℃　100%RH
低温（長期）	5～6 ヶ月	1～ 2℃　100%RH

■使用方法（一例）

① 40μのポリエチレン袋をケースに入れる。
② キウイを 15kg 入れる。
③ その上部に平均にクリスパーHF20 を 2～3 個入れる。
④ 袋内の空気をできるだけ出し、袋の口を結び密封し、2℃低温貯蔵する。



クリスパー使用


クリスパー未使用

■使用量

使用の目安は、青果物の呼吸作用、貯蔵温度により異なりますが、1*kg 当たり約 4～5g* です。使用前に十分な予備テストを行い、使用条件を決めて下さい。

■注意

①種類、銘柄、環境条件（温度・湿度）の違いにより効果に多少の差が出ます。
②雨濡れ、傷害果、異常果は貯蔵に適しません。
③温度管理を厳重にしてください。
④収穫後は 4 時間以内に低温庫、低温前室に入れ品温を下げ箱詰めしてください。

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