

鮮度保持剤 **クリスパー HF**

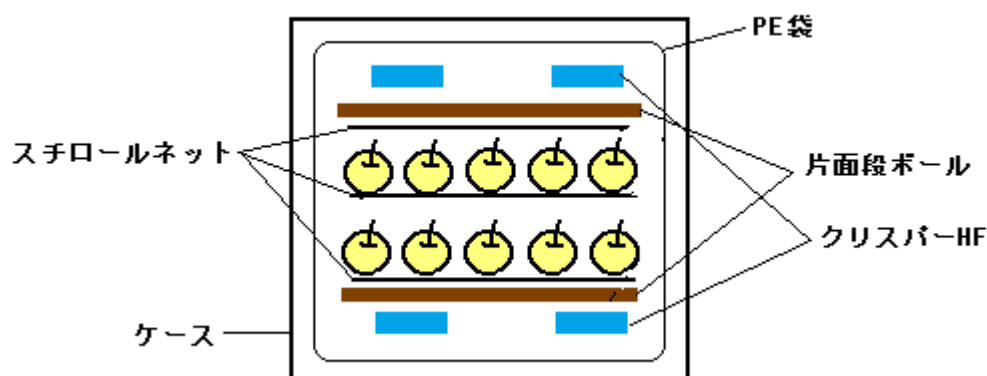
梨

品種	梨	目的	中期貯蔵
使用時期	秋～春（10月～2月）		
使用条件	温度／低温、湿度／常態、期間／2～5ヶ月		

■使用例

【10kg 2段詰めの場合】

- ① ケースに PE 袋（30 μ ）をセットする。
- ② クリスパーHF20 を 2 個入れ、片面段ボール、スチロールネット、梨の順に入れる。
- ③ 2 段目、その上に、スチロールネット、梨を入れる。
- ④ 最上部に、スチロールネット、片面段ボールを入れ、クリスパーHF20 を 2 個入れる。
- ⑤ PE 袋を折り畳み、ケースを閉じて低温貯蔵庫（約 0℃）に保管する。



■使用量

使用の目安は梨 1kg 当たり約 4g です。（青果物の呼吸量により使用量は変わります。）
長期間の貯蔵については、果実の定期観察を行い、貯蔵期間を延長してください。

■注意

- ① 収穫後は熟度を選定し、低温室に入れ品温を下げておいてください。
- ② 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でます。使用前に十分な予備テストを行い、使用条件を決めることが大切です。
- ③ 異常果、病果実、傷害果等は除き、水濡れはさけてください。
- ④ クリスパーHF が果実に直接触れないようにご使用ください。

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