

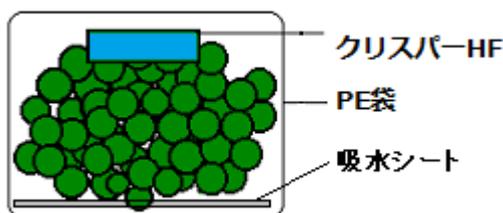
鮮度保持剤 **クリスパー HF****カボス**

品種	カボス	目的	短・中期貯蔵
使用時期	秋～春（10月～3月）		
使用条件	温度／低温、湿度／常態、期間／1～3ヶ月		

## ■使用方法（一例）

## 【1kg ケース単位の場合】

- ① 30 $\mu$  のポリエチレン袋にカボスを 1kg 入れる。
- ② 上部にクリスパーHF4 を 1つ入れ、袋の口を輪ゴムで止める。  
（内部は結露しやすいため、吸水シートを入れても良い。）
- ③ 10℃前後で 10 日間置いた後、3～5℃で低温貯蔵する。



クリスパーHF 封入      BLANK (HF 未封入)  
 <貯蔵条件：低温貯蔵 150日>

## ■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。）

短期輸送：温度／常温、湿度／常態、期間／5日～7日程度

中期貯蔵：温度／低温、湿度／常態、期間／3ヶ月程度

長期貯蔵：2～3ヵ月後クリスパーHF を差し替え、定期的観察を行い、状況にあわせて、適宜出荷してください。

## ■注意

- ① 収穫後、出来るだけ早く（新鮮なもの）を包装してください。
- ② 水濡れ、傷害果、病果を除いてください。
- ③ 作業中、果実で袋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