

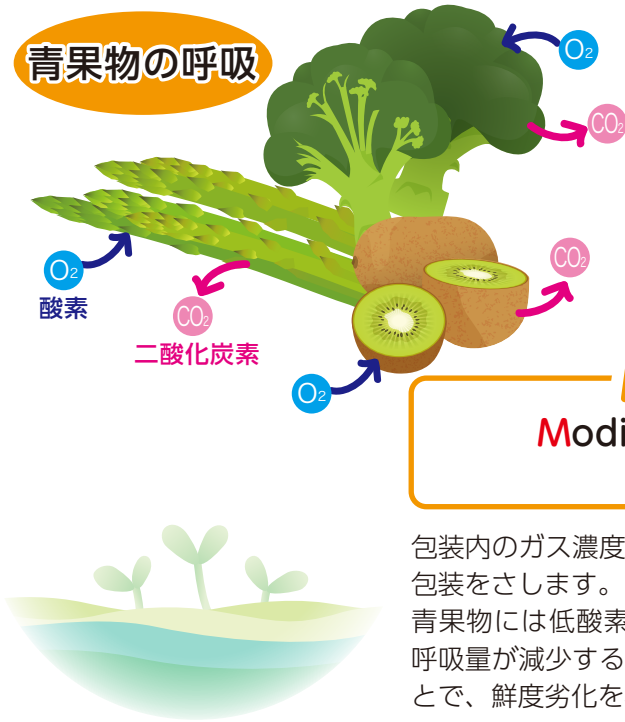
微細孔加工フィルム アイテルノ Aitern^Q

フィルムに加工した微細孔で袋内のガス濃度をコントロール。包装した青果物の呼吸を抑制し、鮮度を保ちます。

袋内ガス濃度調整

青果物の呼吸抑制

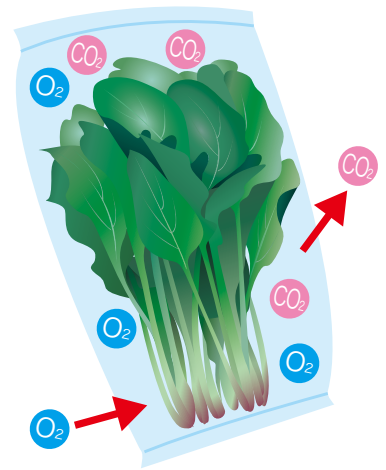
青果物の呼吸



青果物は収穫後も呼吸を続けています。呼吸をおこなうには栄養が必要ですが、収穫後は土などからの栄養供給がなくなり自分の栄養を消耗するため、鮮度劣化につながります。

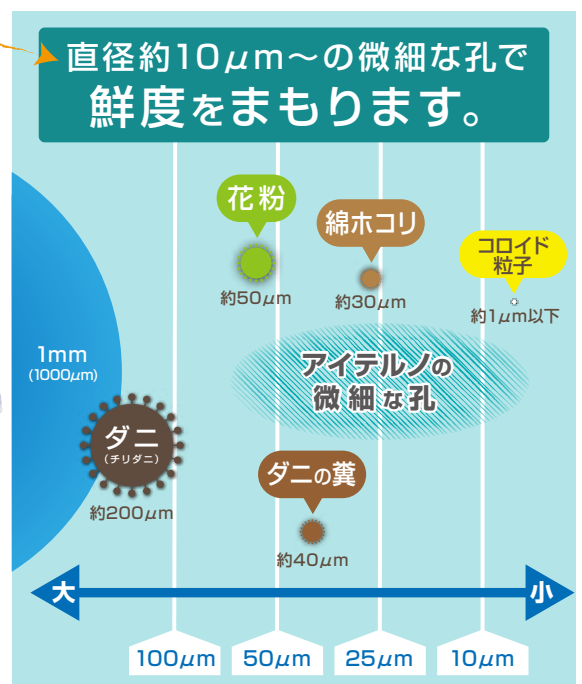
MA包装 Modified Atmosphere (大気調整)

包装内のガス濃度を調整し、青果物の呼吸を抑制する包装をさします。青果物には低酸素・高二酸化炭素状態におかれると、呼吸量が減少する性質があります。呼吸を抑制することで、鮮度劣化を穏やかにする効果が期待されます。



Aitern^Qの原理 ● 貫通した微細孔によりフィルムにガス透過性能を付与

※この技術はMA包装への活用が期待されています。



アイテルノ 試験結果例

■バナナ 1本包装 (20℃保管)
パンチ 4H・アイテルノ 各3検体

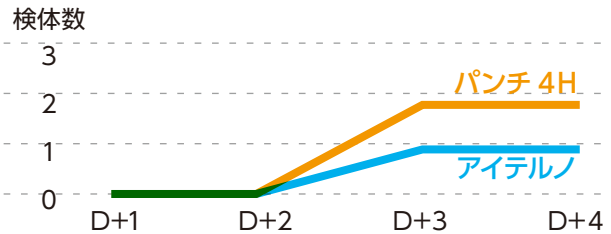
見た目比較写真

	D+0	D+1	D+2	D+3	D+4
パンチ 4H					
アイテルノ					

異臭発生の割合 (最終日に開封して確認)

パンチ 4H	アイテルノ
67%	0%

カビ発生数の推移



Aiterno

手間をかけ大切に育てられた農産物を、少しでも新鮮な状態で生活者の手元に届けたい、長年農産物包装に携わってきた当社の思いを形にしたのが、微細孔加工フィルム「アイテルノ」です。今後もさらなる技術開発に努め、ラインナップを広げてまいります。

オリジナルデザインの別注品を承ります。詳細はお気軽にお問い合わせください。



使用上の注意

- 袋の口を閉じ、密封してご使用ください。
- 青果物は品種や温度環境の違いによって鮮度劣化が異なるため、効果に違いが生じる場合がございます。
- 必ず事前にテストをおこなっていただきますようお願いいたします。



株式会社 精工

【本社】

〒530-0047 大阪市北区西天満1丁目2番5号 大阪JAビル8F
TEL: 06-6360-6531 FAX: 06-6360-6533
HP: <https://seikou-web.com> MAIL: info@seikou-web.co.jp

【営業所】

札幌	TEL: 011-860-7500	FAX: 011-860-7510	大阪	TEL: 06-6360-6511	FAX: 06-6360-6541
宮城	TEL: 0229-63-7711	FAX: 0229-63-3927	岡山	TEL: 086-292-5333	FAX: 086-292-5334
つくば	TEL: 029-830-6360	FAX: 029-830-6353	四国	TEL: 0875-25-0626	FAX: 0875-25-0612
東京	TEL: 03-3661-7711	FAX: 03-3661-7616	福岡	TEL: 092-719-0700	FAX: 092-719-0701

【工場】 高知工場[南国/香南]、宮城工場、つくば工場 (ISO9001 ISO14001 認証) KOCHI2020