

特殊技術  
エチレンガス  
コントロール

Adox M GUARD eco

アドックス キーパー

Adox 鮮度保持袋



新鮮さを保てずに  
食べられることなく廃棄される  
膨大な量の野菜・果物を  
抗菌成分の働きで  
鮮度を保持し  
削減する事が出来る  
人のため 地球のため  
無駄のない社会を構築する  
まさに「流通革命」

劣化を早める  
エチレンガスを  
水と二酸化炭素に分解し  
腐敗の起因となるカビを抑制  
さらに抗菌性能による  
相乗効果で  
青果物の鮮度を  
ロングキープ

お問い合わせは

株式会社間口

〒552-0022

大阪市港区海岸通一丁目5番29号

TEL: 06-7688-5723 FAX: 06-6572-5991

メールアドレス: mag-bdd@maguchi.co.jp

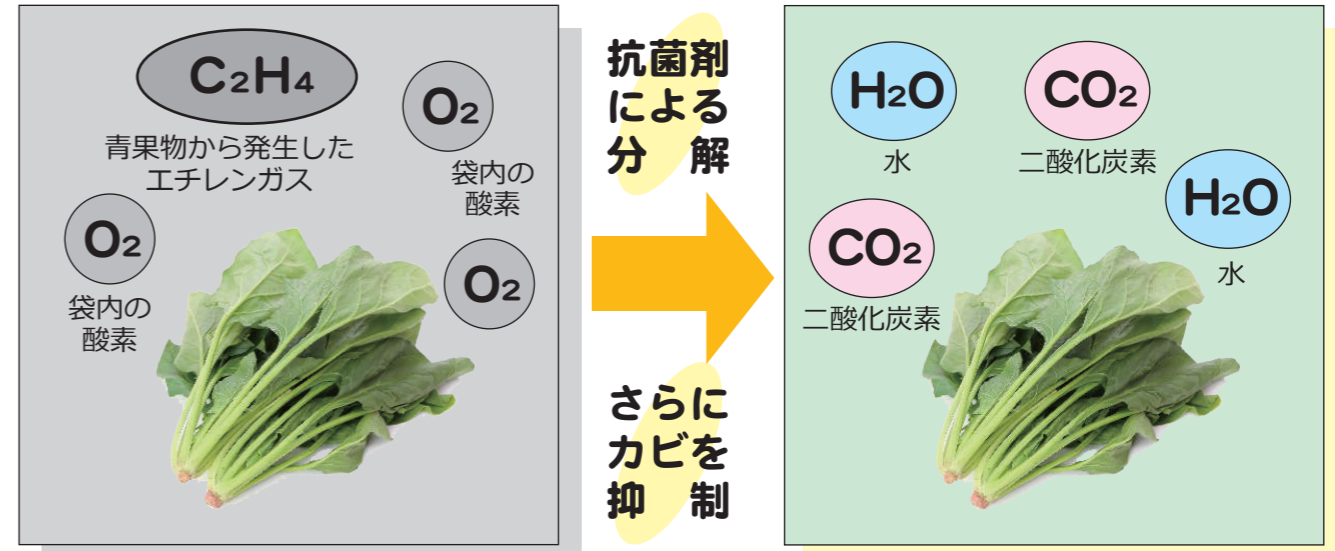




全く新しい技術でみずみずしさをキープ

鮮度保持のメカニズム

袋の内側に付着したエチレンが抗菌剤と酸素に反応し、水と二酸化炭素に分解されます。青果物の劣化・酸化の原因となるエチレンと酸素が減少することで、鮮度が保持されるのです。さらに人体に安全な特殊有機系抗菌剤が食物に発生する「カビ」を強力に抑制し、飛躍的に鮮度を保ちます。



青果物みずからが発散する劣化促進物質「エチレンガス」と酸化物質「酸素」が袋内に充満し腐敗を早める

みずみずしさを保つ「水」と、鮮度を保持する不活性化ガス「二酸化炭素」に分解!

大阪大学 産業科学研究所 川上茂樹農学博士検証済

エチレンガスをコントロールして新鮮さをキープ!

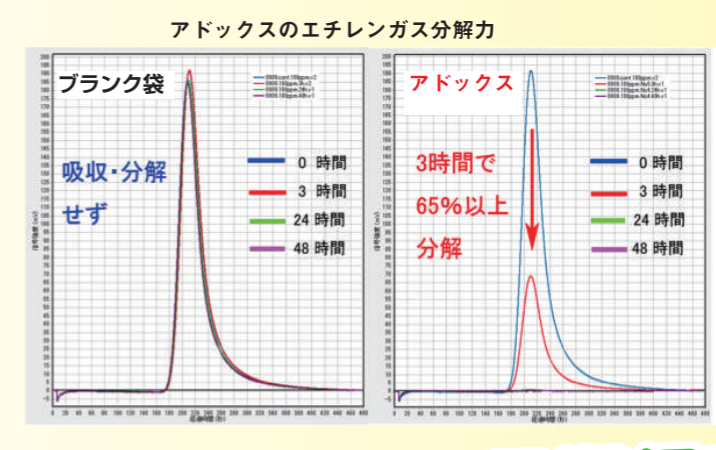
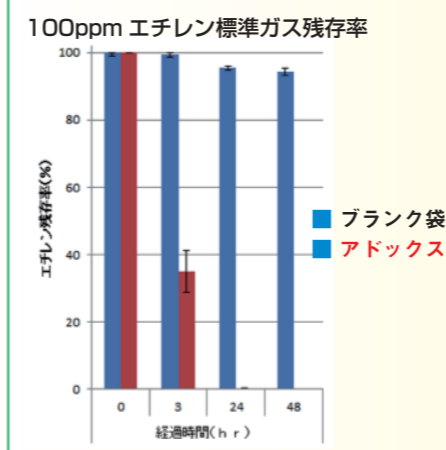
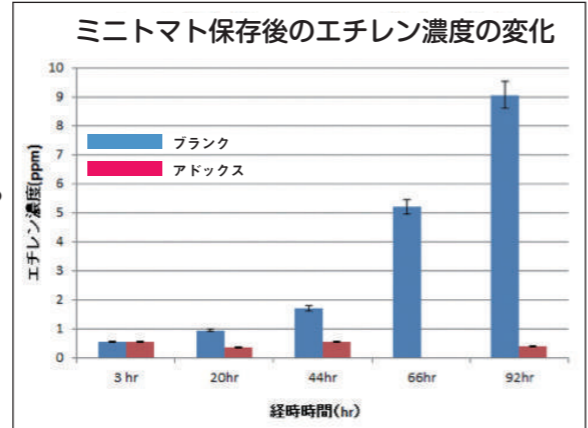
特殊技術でエチレンガスを水と二酸化炭素に分解 (野菜の劣化要因ガス)

エチレンガスコントロールによる青果物保存技術

野菜が自ら放出する劣化促進物質・エチレンガスを効率よく二酸化炭素と水に分解し、生成された高濃度の二酸化炭素が食物の鮮度を飛躍的に延長します。

さらに 抗菌成分配合で腐敗を防ぐ

野菜を入れて長持ちの違いをお試しください



100ppmのエチレンガスを3時間で65%以上分解し、24時間でほぼ0にします。国内外からの長距離輸送や、倉庫での一時保管に際して、抜群の対廃棄率コストパフォーマンスを誇り、商品価値を高め、処分されてしまう品物の量を大幅に削減することが可能です。



エチレン吸収とカビ抑制効果で青果物をフレッシュに長期保存します!



約1ヶ月の比較試験(桃) 左:室内常温のまま放置 右:アドックスで包装



インドネシア産バナナ 比較試験 輸入バナナは青いまま日本に入り、エチレン処理をされ黄色に発色します。発色処理の際アドックス使用の有無による比較試験

- 従来の袋A...熟成が進み過ぎて一部が黒くなり、価格が大幅に下がってしまった。
- アドックス...「鮮やかな黄色」で商品価値が上がり、価格も高く設定出来た。
- 輸入時に熟成が進み黄色い実が混じると、そのバナナは箱ごと廃棄となる(左図)。

アドックス・鮮度保持袋の使い方

**トマト** 7日以上保存可能  
トマト・ミニトマトを水で洗い、水分を拭き取った後、アドックスに入れ冷蔵庫へ。

**ほうれん草** 7日以上保存可能  
水を含ませた不織布やキッチンペーパーなどで包み、アドックスに入れ冷蔵庫へ。

**リンゴ** 7日以上保存可能 ※品種による  
アドックスに入れ冷蔵庫へ。「フジ」等は長期間保存が可能。「ゴールデンデリシャス」等の品種は劣化が早め。

各種 HDPE・LDPE、袋状・シート状、ダンボール型・発泡スチロール型など、ご希望に添った形状での製品をご提案致します。お問い合わせください。