

天然由来・無添加で、安全に果物の熟成を抑制します。

青果物成熟抑制材

T- スパーレス (仮称)

特許第 6120232 号



安全性

原料は草木植物の茎葉で、添加物はありません。



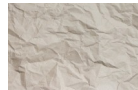
腐敗の防止

流通期間・陳列期間の延長ができます。

成熟の制御

青果物自体のエチレン放出を抑制することで、成熟のタイミングを制御します。

梱包素材へ添加混合できます。



パッキン・和紙等

桃を使った熟成抑制効果試験

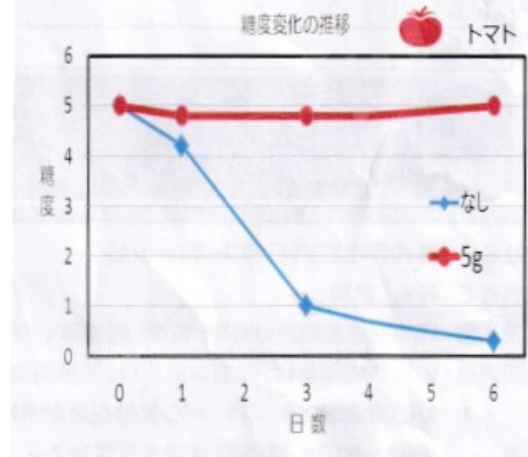


短期間で腐敗してしまう青果物も、熟成期間を延ばすことで腐敗を防ぐことができます。



<https://youtu.be/jmCN9-YPctg>

トマトによるエチレン抑制効果の検証



糖度の変化が緩やかになり、更に糖度のピークを迎える時期を遅らせることができます。

