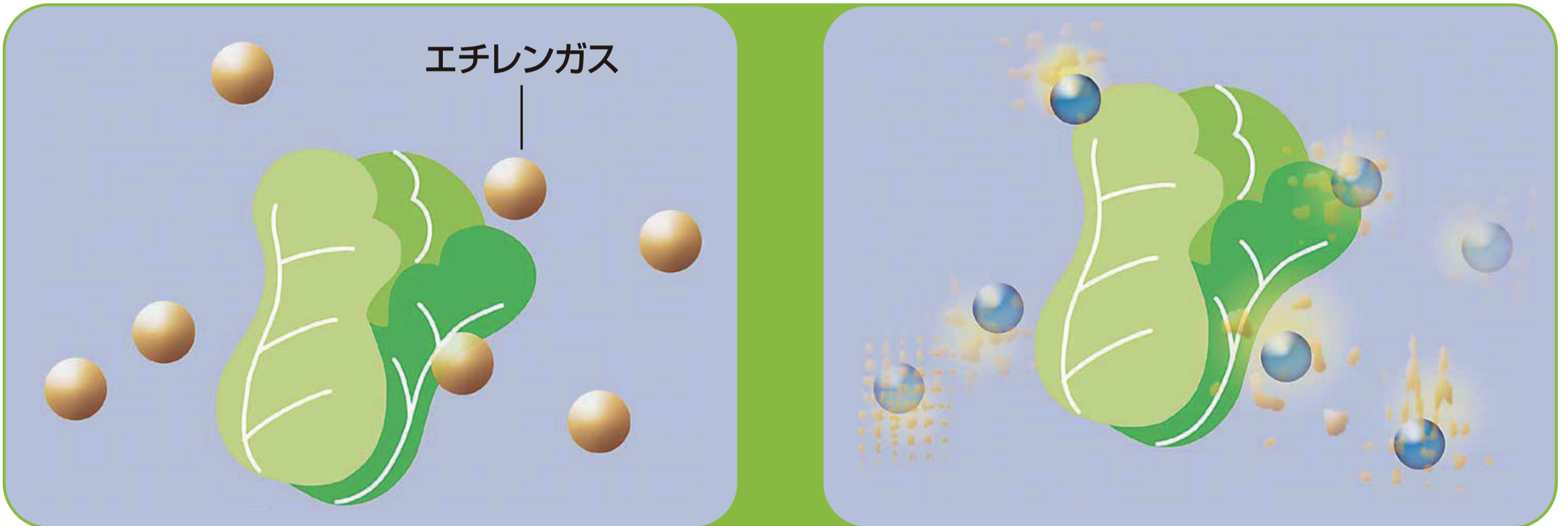


オゾンによる鮮度保持

オゾンがエチレンガスの発生を抑え、野菜や果物の鮮度を保ちます。

●オゾンによる鮮度保持効果



オゾンが野菜や果物から出る成熟ホルモン「エチレン」を分解し、成長を抑制する(遅らせる)ことで、鮮度保持効果が得られます。

鮮度保持試験例

冷蔵庫に1週間保管[オゾン濃度0.1ppm]

●キュウリ

オゾン装置使用



オゾン装置使用せず



●ほうれん草

オゾン装置使用



オゾン装置使用せず



●丸もち

オゾン装置使用



オゾン装置使用せず

