

# 果物・野菜の鮮度保持に

# e-fresh

～ 収穫後の保存・流通に  
最適環境をお届けします～



< エチレンガス吸着・分解剤 >  
～小袋シリーズ～

## 効果① 鮮度保持



輸出等長距離輸送時の長期保管時の鮮度保持

## 効果② カビを抑制



VOC (揮発性有機化合物) 除去になる

※どのサイズの小袋をいくつ使うかは果物の種類・重量・輸送/保管期間やパッケージに応じて異なります。

※食品と直接触れても問題ありません。※米国 FDA 認証取得済み

※化学成分を揮発しているわけではないので、有機農法野菜等に用いても有機は維持されます。

## ★ご採用事例



	EFS-1.0 AC	EFS-2.5 AC	EFS-5 4/P AC
商品名	 (1g)	 (2.5g)	 (5g)
吸着能力 (ml エチレングス/小袋)	3	7.5	15
主成分	ゼオライト+過マンガン酸カリウム		
小袋の包装材	タイベック®(米国デュポン社)		
保管方法	冷所暗所で密封保管		



上記以外に保冷倉庫（花屋のキーパー、レストランの冷蔵庫を含む）・保冷トラック  
リーファーコンテナ等に対応可能な商品も取り揃えております。  
詳しくは下記までお問い合わせ下さい。

## もりや産業株式会社

〒536-0011 大阪市城東区放出西3-10-7

本社 TEL. 06-6969-8030 名古屋営業所 TEL. 052-238-1171

東京支店 TEL. 03-5626-6131 姫路営業所 TEL. 079-284-1171

大阪支店 TEL. 06-6969-1171 松山営業所 TEL. 089-905-0557

札幌営業所 TEL. 011-598-8078 福岡営業所 TEL. 092-414-9661

詳しくはこちらへ→<http://www.moriyas.co.jp/>