

スパッシュ®

生鮮食品を長持ちさせ、食品廃棄物を削減



特長

青果物・花きの鮮度保持

● 鮮度保持効果

特殊な無機物の複合効果により青果物の水分に作用し、「蒸散」と「褐変」を抑制します。

● 幅広い適用範囲

青果物の種類や内容量、温度条件等による個別のフィルム設計を必要としません。「短納期」、「小ロット」での納品が可能です。

● 結露の抑制

密封しなくても効果を発揮できるため、雑菌繁殖の元となる結露の発生を抑制可能です。

水産加工品の鮮度保持

● 鮮度保持効果

内容物の水分に作用することで褐変とドリップの発生を抑えます。

用途

【青果物】

● 葉物・軟弱野菜

(例)ほうれん草、ニラ、枝豆、アスパラ、オクラ、ナス

● ハーブ系野菜

(例)ベビーリーフ、ルッコラ、ワサビ、大葉

● 業務用加工野菜

(例)千切りキャベツ、カットレタス、カット玉葱

【花き】

(例)バラ、ゆり、カーネーション等

【水産加工品】

(例)寿司、寿司ネタ、刺身
ネギトロ、ジャコ天

