

鮮度保持剤 CEパック®

萌芽や発根の品質劣化で問題が生じるニンニクやじゃがいも等の
保存に効果のある鮮度保持剤です。

使用例（萌芽・発根の制御効果）

(1) ニンニクの萌芽・発根制御効果



未使用品

CEパック®

青森県産ニンニク5kgに
「CEパック®」を使用し、室温下に30日間保管。
萌芽・発根制御の効果が認められました。

(2) ジャガイモの萌芽制御効果



未使用品

CEパック®

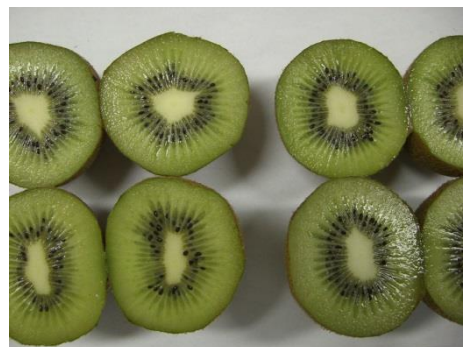
北海道産ジャガイモ(男爵)1kgに
「CEパック®」を使用し、室温下に7日間保管。
萌芽制御の効果が認められました。

使用例（果実の追熟促進効果）

キウイフルーツの追熟効果

ニュージーランド産キウイフルーツ(ヘイワード種)33玉入り
のダンボール箱に「CEパック®」を使用して室温下に保管した
ところ、3日~5日間で完熟し、食べ頃となりました。

一方、「CEパック®」を使用しない場合、7日経過後も未完熟
の硬い状態でした。



注) 「CEパック®」のご採用にあたっては、実際の商品、包装条件、流通条件にて実装試験を行って戴き
効果・弊害の有無をご確認頂き、ご検討を頂きますよう、宜しく願い申し上げます。

品質保持のトータルソリューション

「CEパック®」の主成分は、天然ゼオライトと植物ホルモンの一種であるエチレンガスです。

「CEパック®」は、エチレンガスを徐々に放出することで、萌芽や発根の著しい青果物の保存に効果のある鮮度保持剤です。

使用方法は、エチレンが抜けにくい容器（ダンボール箱やポリ袋）に対象物と「CEパック®」を入れるだけの簡単な作業で効果が現れます。

1. 「CEパック®」の製品仕様（荷姿）

| 品種名 | 寸法(長さ×幅mm) | 外装袋入目 | ケース入目 |
|--------|-------------------|-------|-------------|
| CE-50P | 75×90×3連包(225×90) | 50個／袋 | 200個／ダンボール箱 |

2. 作業時間

- 外装袋から取り出して、1時間以内にご使用下さい。
- 使い残しについては、外装袋に入れ、密封して保管し、できる限り早くお使い下さい。

3. 保管方法及び品質保証期間

- 保管方法:直射日光を避け、水濡れに注意し、常温(30℃)以下で保管して下さい。
- 品質保証期間:出荷後6カ月

4. 使用上の注意

- ダンボール箱を開ける際は、刃物などを使用しないで下さい。
(外装袋を傷つける恐れがあります。)
- 「CEパック®」の装填は、成分のエチレンが散逸しにくいように包装して下さい。
 - ・ダンボール箱の穴はラベル・シール等で塞ぐと効果が増大します。
 - ・ポリエチレン(PE)やポリプロピレン(PP)の袋やシートで対象物を包装して使用することも出来ます。

5. 廃棄方法

- 使用後の「CEパック®」の内容物は不燃物です。所属の自治体の分別方法に従って廃棄して下さい。

*外観及び仕様は改良のため予告なく変更される場合がありますので、ご了承ください。

総販売元

 **菱江化学株式会社**

東京都中央区日本橋本町4-12-20 PMO日本橋本町
TEL03-6861-0056 FAX03-6861-0035
URL <http://www.Ryoko.co.jp>