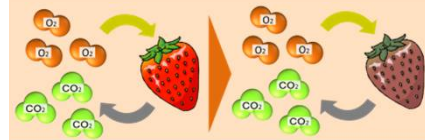


# 青果物の呼吸を抑えて鮮度を維持

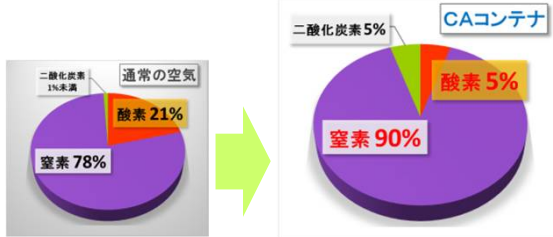
## “CAコンテナ” ~Controlled Atmosphere~

コンテナ内の酸素濃度を低下させることで、青果物の呼吸による劣化・追熟を抑制して鮮度を維持

通常：収穫された青果物は、そのままと呼吸し鮮度が落ちていく



CA技術：酸素濃度を低く一定に保つことで、青果物の呼吸を最小限に抑え鮮度を維持



酸素濃度を通常の21% → 最大5%程度まで低下

呼吸を抑えて劣化・追熟を抑制(イメージ)



### 効果の一例



※保存する生鮮品の状態により、鮮度が十分維持されない場合があります。

### 仕様



内容積	20フィート: 28m <sup>3</sup> / 40フィート: 67m <sup>3</sup> ※一般的な海上リーファーコンテナと同じ大きさ(以下内寸) 20フィート: W2,288mm × H2,263mm × L5,454mm 40フィート: W2,280mm × H2,537mm × L11,590mm
庫内温度制御	-30℃ ~ +30℃ ※0.1℃単位で制御 ※外気温度が-30℃ ~ +38℃の条件下
電源	必要 ※蓄電機能なし

### CAコンテナ

海上リーファーコンテナにCA機器※を搭載し、長時間の保管・輸送でも青果物の鮮度を維持  
※大気中の窒素を分離し、コンテナ内に高濃度の窒素を送り込む装置

- メリット1 鮮度を維持したまま海上輸送することで、輸送コストを低減
- メリット2 急ぐ必要がなく、航空・トラックと比べ柔軟な着日設定が可能
- メリット3 海上輸送を利用して全世界に輸送が可能



### お問い合わせ先

- NYK Container Line株式会社  
TEL : 06 (6206) 5738
- 株式会社MTI (日本郵船の研究開発子会社)  
TEL : 03 (5222) 7654