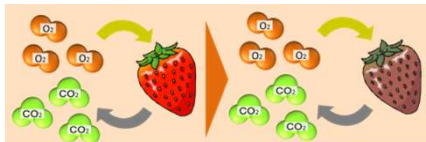


青果物の呼吸を抑えて鮮度を維持

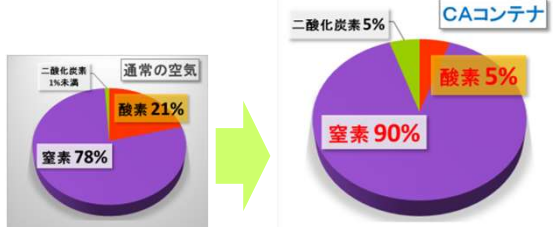
“CAコンテナ” ~Controlled Atmosphere~

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。

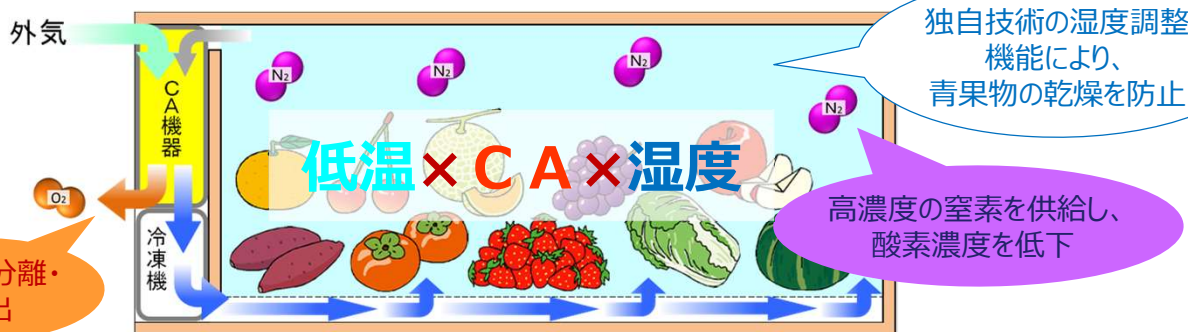
CAコンテナ

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 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



仕様



内容積	20フィート: 28m ³ / 40フィート: 67m ³ ※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