

## 果実野菜の鮮度保持剤

# ホワイトC

### 炭酸ガス吸着剤

青果物の吸収や発酵等で発生する有害な炭酸ガスをすみやかに吸収し、  
青果物の鮮度をより長く保つための鮮度保持剤です。

**長期保存の威力を発揮します。**

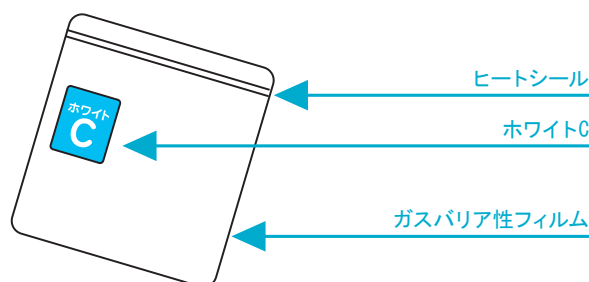
### ◇炭酸ガスとは

一般に生きている青果物は常に呼吸を行っており、呼吸気質として体内成分を消費して有害な炭酸がガスを発生しています。従って呼吸をできるだけ抑制することが鮮度保持の（大切な）要素といえます。このために可能な限りの低温、もしくは青果物を低酸素フニイ気条件におく、いわゆるCA状態が必要です。しかし有害な炭酸ガスの発生は青果物をフィルム包装等で密封した時に発酵等の現象で起こります。従って鮮度保持には、フィルム包装による呼吸抑制と同時に炭酸ガスの除去は常に考慮されなければならない問題です。

### ◇使用方法

当社が開発した炭酸ガス吸着剤“ホワイトC”を適当なサイズにカットした青果物と共に、カスバリア性の袋（KOP・サラネックス・エパール Kコートナイロンなど）に入れ、それぞれの青果物に適した方法（右図参照）でシールしてください。出来上がった商品は必ず冷蔵庫で保管してください。

作業時間（放置可能時間）24時間以内。作業後、残った場合すぐに封を（輪ゴムなどで）してください。



### ホワイトCの種類

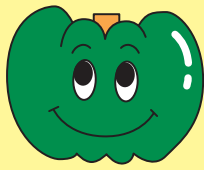
- 260×8,000入(100g用)
- 600×5,000入(300g用)
- 1,000×3,500入(500g用)
- 1,500×2,500入(1kg用)
- 2,500×1,600入(1kg以上用)
- 5,000×800入

### ホワイトCに適した青果物

- |        |       |
|--------|-------|
| かぼちゃ   | 長いも   |
| 長ねぎ    | メロン   |
| 玉ねぎ    | さくらんぼ |
| にんじん   | ぶどう   |
| ごぼう    | きゃべつ  |
| さといも   | さつまいも |
| じゃがいも  | 枝豆    |
| カットリンゴ | にんにく  |

## 第一農材（株）

# ホワイトCを使用したカット野菜の包装方法と鮮度保持日数

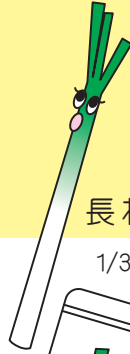


かぼちゃ

スライスカット20日間

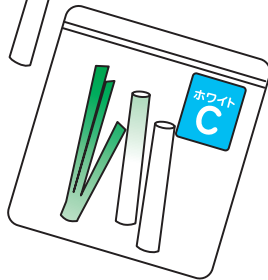


軽く脱気シール



長ねぎ

1/3カット 20日間

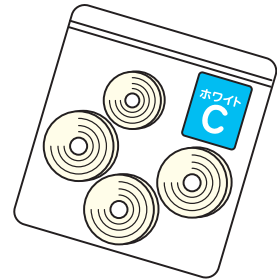


軽く脱気シール



玉ねぎ

スライスカット 1玉のまま20日間



当社開発ネギ液を使用し、軽く脱気シール



にんじん

カット、1本のまま20日間  
「ホワイトC倍使用」



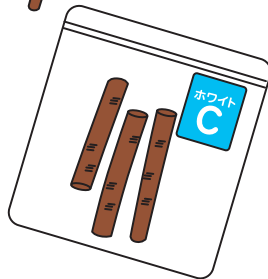
炭酸ガス量が多いため  
通常の倍の量の  
ホワイトCを  
ご使用ください。

しっかり真空シール。

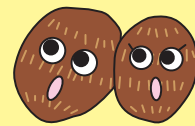


ごぼう

1/2~1/3カット20日間

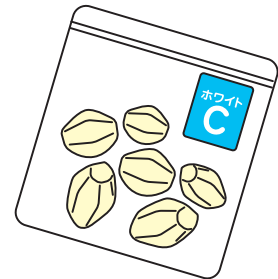


真空シール。



さといも

皮をむき20日間

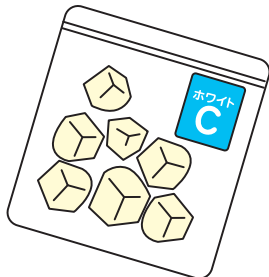


保存液を使用し、軽くシール



じゃがいも

カットして10日間

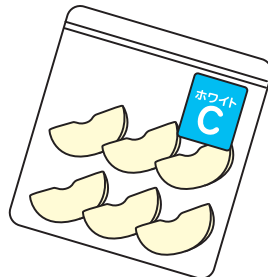


当社開発ジャガ液を使用し、  
軽くシール

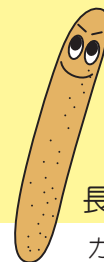


カットリンゴ

皮をむきカットして20日間

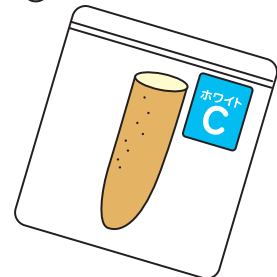


当社開発リンゴ液を使用し、  
軽くシール



長いも

カットして20日間



しっかり真空シール

## 果実野菜の鮮度保持剤

# ホワイトC

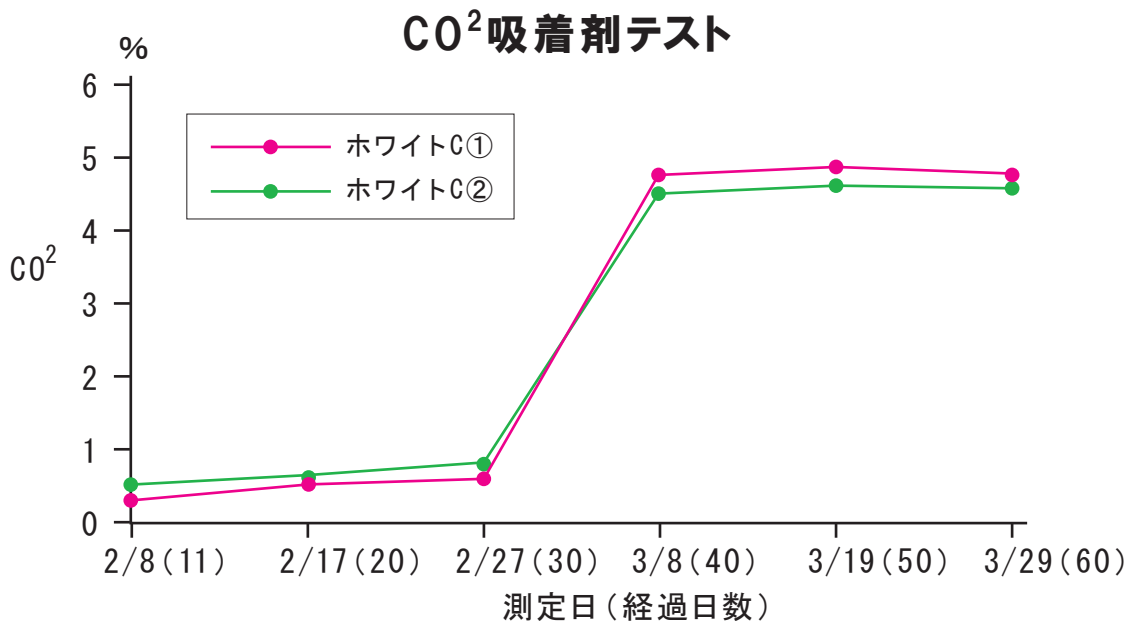
## 炭酸ガス吸着剤

炭酸ガスをすばやく吸着するのがホワイトCです。  
長期保存の威力を発揮します。

### ◇炭酸ガスとは

一般に生きている青果物は常に呼吸を行っており、呼吸気質として体内成分を消費して有害な炭酸ガスを発生しています。従って呼吸をできるだけ抑制することが鮮度保持の（大切な）要素といえます。このために可能な限りの低温、もしくは青果物を低酸素フイ気条件におく、いわゆるCA状態が必要です。しかし有害な炭酸ガスの発生は青果物をフィルム包装等で密封した時に発酵などの現象で起こります。従って青果物の鮮度保持には、フィルム包装による呼吸抑制と同時に炭酸ガスの除去は常に考慮されなければならない問題です。

ホワイトCは青果物の呼吸や発酵等で発生する有害な炭酸ガスをすみやかに吸収し、青果物の鮮度をより長く保つための鮮度保持剤です。



※ ホワイトC 30g を 1個 ずつ 使用する

## 第一農材(株)

りんごの果肉褐変等の炭酸ガス障害をおさえる鮮度保持剤

# ホワイトC

## 炭酸ガス吸着剤

りんごから発生する有害な炭酸ガスをすみやかに吸収し、りんごの果肉褐変を軽減し、鮮度をより長く保つための鮮度保持剤です。

主成分は純度の高い顆粒消石灰

### ◇炭酸ガスとは

一般に生きている青果物は常に呼吸を行っており、呼吸気質として体内成分を消費して有害な炭酸ガスを発生しています。従って呼吸をできるだけ抑制することが鮮度保持の（大切な）要素といえます。このために可能な限りの低温、もしくは青果物を低酸素フンイ気条件におく、いわゆるCA状態が必要です。しかし炭酸ガスの発生は低温、低酸素状態でも起こるので、炭酸ガスの除去は常に考慮されなければならない問題です。

### ◇使用方法

炭酸ガスは空気より少し重いので、りんごを発泡スチロールに箱詰めする時は、ホワイトCを中段と底の部分に1個ずつ置いてください。（りんご10kg箱にホワイトC30gを2個使用）

さらに、エースパック（エチレンガス吸着剤）を使用することによって、りんごの果肉軟化・いたみ・減量等を抑制し、鮮度保持に優れた相乗効果を発揮します。

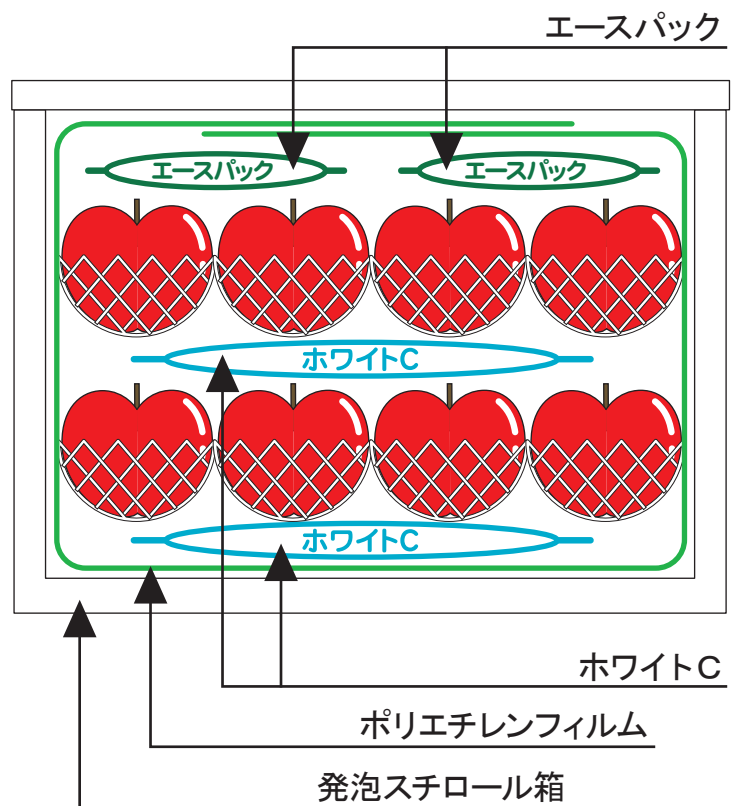
その後、外気が入らないようにポリエチレンフィルムをたたみ、箱のフタをしてください。

※梱包するりんごは、必ず予冷してください。

（作業時間（放置可能時間）24時間以内。  
作業後、残った場合すぐに封を（輪ゴムなどで）してください。）

### ◇ホワイトCの種類

10g×1400入 / 30g×500入



## 第一農材（株）

〒041-0824 北海道函館市西桔梗町589-208 TEL: 0138-49-5374 FAX: 0138-49-2812