



おいしさロングライフ!



みずみずしい果物、野菜、生花の鮮度を
長持ちさせます

はじめに

どのスーパーマーケットでも青果物・生花部門は、依然として販売や利益の創出において重要な部門です。

あらゆる生鮮食品の廃棄量を抑え、品質を保持することは、引き続き課題となっています。

PerfoTecは、鮮度と品質を保持することで青果物の販売促進とコスト削減につながる知識とツールを、世界中の小売業者・供給業者の皆さんに提供します。



「 PerfoTecは、鮮度と品質を保持することで
青果物の販売促進とコスト削減につながる知識とツールを、
世界中の小売業者・供給業者の皆さんに提供します」

店頭におけるソリューション

PerfoTecは包装材料の透過性を最適化することにより、店頭の青果物の鮮度を長持ちさせます。この技術は25を超える国々で200種類以上の果物、野菜、生花に使用されています。

当社の顧客が実感したメリット：

- ・ 店頭での見栄えの改善
- ・ 消費者の購買の増加
- ・ 商品のおいしさの向上
- ・ 従来の包装材料と比較し、鮮度保持期間を最大で100%延長



PERFO TEC 使用



従来の包装材料使用



「当社の品質管理マネジャーが
今では最も売り上げに貢献しています」

事例研究



マークス&スペンサー(以下M&S)は、新鮮なブドウ、ラズベリー、イチゴに対して、商業規模で数回の試験導入を行った結果、ブドウは5日から7日へ、ラズベリーは5日から10日へ、イチゴは4日から8日へ、保存期間を延ばすことができました。

保存期間が向上したため、店舗で生じる廃棄物が50%削減され、大幅な節約となりました。中には店舗廃棄物を95%削減できた商品もあります！さらに、商品の品質アップにより、2桁の販売成長を記録しました。

こうした成果に基づき、M&SはすべてのソフトフルーツにPerfoTec技術を適用しています。

その仕組みとは？

果物や野菜は鮮度を保つために酸素を必要としますが、その呼吸速度は種類や季節によって異なるため、最適な包装材料の特性を決めるることは容易ではありません。

PerfoTecは青果物の呼吸速度を即座に測定し、それに合わせて包装材料を変えるための設備を提供します。自然な呼吸速度を低下させることで青果物を効果的に眠らせ、鮮度を大幅に長持ちさせられます。



「保存期間を延長するには青果物を眠らせること」

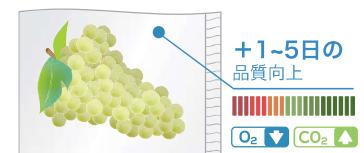


PerfoTecの実装

青果物向けのスマートな包装ソリューション

1 能動的調整雰囲気包装

- ・ 能動的調整雰囲気包装 (AMAP) が包装材料の透過性の最適化を行い、青果物の保存期間を延長します。



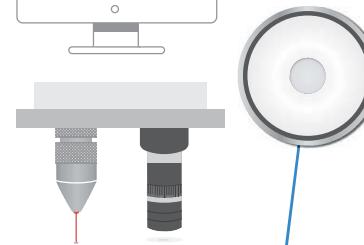
2 特許取得のAMAPソフトウェア

- ・ AMAP知識データベースに基づく青果物別プリセット
- ・ 本ソフトウェアは、青果物の種類、1パック当たりの重量、チェーンの温度&呼吸速度※に基づき、穴の適切な量およびサイズを計算します。



3 カメラ制御によるレーザーシステム

- ・ 適切な透過性を実現するため微細孔加工を施します。
- ・ 高精度のインテリジェントカメラによる制御。
- ・ 完全なトレーサビリティ。



※ PerfoTec高速呼吸測定器により測定。

PerfoTecの効果

PerfoTecは様々な野菜、果物、生花に関する豊富な経験を有しています。

当社の顧客が体験した鮮度の改善状況：



バナナ
+3~5日



ブラックベリー
+4~6日



ブルーベリー
+4~6日



サクランボ
+3~5日



カットフルーツ
+3~5日



ブドウ
+2~5日



マンゴー
+2~7日



カット野菜
+1~3日



ジャガイモ
+2~4日



切り花
+7~10日



バラ
+7~10日



チューリップ
+7~10日



サラダミックス
+1~3日



ブロッコリー
+3~7日



芽キャベツ
+1~3日

「PerfoTecによって、イチゴなら2日、ラズベリーなら3日ほど保存期間を延長することが実証されました。それにより店舗における食品廃棄の度合いが大幅に低下し(最大で20%)、品質に何ら影響を及ぼすことなく商品の供給能力を向上させることができました」

M&S、小売店(英国)

「私たちがこれまでPerfoTecから受けた支援やテクニカルサポートはすばらしいものでした。販売した商品がその役割を果たすよう、熱心に努力を行っている会社です」

芽キャベツ供給業者Drysdale、社長(英国)

「PerfoTec技術を用いた新包装のおかげで保存期間が2日伸びただけでなく、発売時よりこの技術を導入している当社取扱商品は廃棄量が半減しています。こうした成果を受け、当社はWaitrose向けのジャガイモ全種に適用を拡大しており、初期売り上げが30%増加するなど、既に良好な結果を得ています」

Branston Potatoesテクニカル・ディレクター、Mark Wilcox(英国)

当社の製品

1

レーザー穿孔システム

- 独自のカメラ制御を装備したオンライン・レーザー穿孔システムが包装中にフィルムの透過性を最適化します。
- あらゆる包装機械に取り付けが可能です。



2

高速呼吸測定器

- 青果物と生花の呼吸速度を測定します。
- 小・中・大規模の各生産者、包装業者向けに3種類のサイズを展開しています。



3

ガス分析装置

- パッケージのガスのレベルを測定します。



お問い合わせ



NASCO株式会社

〒271-0092

千葉県松戸市松戸2302-9

TEL:047-366-0123 FAX:047-365-7717

www.nasco-jp.com

