

調湿材の用途を拡大

～ メロンの鮮度保持技術 ～

この技術のメリット

- 居室や床下以外の調湿にも展開



特長

- これまで人間用に開発・利用されてきた調湿材をメロンに適用

概要

- メロンを鮮度保持フィルムで長期保存する際、結露を抑制するために調湿材を適用
- 調湿材の選定と施用条件の最適化により、日本からシンガポールまで船便での輸送に成功



鮮度保持フィルム内
で結露が発生

このままだと



カビが発生



鮮度保持フィルム内
に調湿材を入れる

余分な湿気を除去



結露もカビも防止

企業様へのご提案

- 湿度が原因で生じる問題を解決しませんか？

詳しい研究報告



お問合せ

材料技術部 化学プロセスグループ