

農産物の鮮度保持技術

～ エチレンガス分解触媒を用いた新技術の開発 ～

この技術のメリット

- 設置・メンテナンスが容易
- 室温保存だけではなく冷蔵でも効果を発揮



特長

- 設置法は農産物と同じ空間に置くだけ
- 効果が落ちてても、乾燥するだけで能力が元に戻る



概要

- 農産物自身が放出し、自らを熟成・腐敗させるエチレンガスを分解する触媒
- 酸素さえあれば冷蔵のような低温でも分解機能が働く



エチレンガス分解触媒の構造



キュウリに対する鮮度保持効果（13日間）

企業様へのご提案

- エチレンガス分解触媒を使ってみませんか？
- 冷蔵貯蔵空間の使用など、実装試験のご協力をお願いします

詳しい研究報告



お問合せ

新技術創生研究推進室