



各種検証実験

栽培資材・包装資材等の商品でサプライチェーンもサポートします

鮮度保持実験や資材検証など、青果物の生産のみならず、流通や販売の面にもサポートいたします。

■ 鮮度保持検証（流通分野）

包装資材の鮮度保持機能や食べ頃期の設定、品質管理等に活用できます。

■ ブランド化（販売分野）

青果物の機能性・栄養価の分析結果に基づいた差別化を行うことで競争力アップに繋がります。

栽培・包装資材の特徴に合わせた検証試験をご提案させていただきます。
まずは[お問い合わせ](#)ください。

検証実験のイメージ（包装資材検証の例）

※詳細内容はお客様ごとに個別に設定させていただきます。

1 保存環境の設定

温度・湿度・ガス濃度
(O₂・CO₂)などを設定します。



資材A



資材B

2 保存期間の設定

試験期間を設定します。

3 各種分析・サービス

必要な分析項目を測定いたします。

外観評価等

- 重量
- 写真撮り
- 外観観察
- 色彩色差
- 硬度

中身評価

- Brix糖度
- ビタミンC
- 食味評価
- 硝酸イオン
- **抗酸化力分析**
- **水分含量**
- **ミネラルー査分析**
- その他単成分分析

生菌数評価

- 菌検査