

季節を問わず
おいしいりんごを
食べて欲しい。

Smart Fresh[☆] スマート フレッシュ りんご



ヒミツは

スマートフレッシュ処理

「エチレン作用阻害剤 1-MCP (スマートフレッシュ)」を用い、りんごに「くん蒸処理」をすることでりんごのエチレン受容体と結合し、りんごの呼吸と成熟スピードを遅らせる長期貯蔵技術です。



流通・小売業者様への
3つのメリット

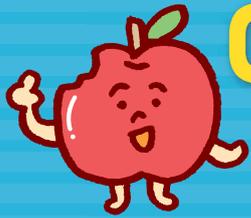
りんごが少ない時期も
安定した価格で供給可能。

輸送および小売の段階
での廃棄ロスが減少する。

従来の冷蔵倉庫やCA貯蔵に
比べ、温度管理が簡単。

教えて!

スマート フレッシュ Q&A



どうして長期保存 できるのですか?

1-MCP(メチルシクロプロペン)が
りんごの過熟の原因となる
「エチレン」と結合することで、
その作用を防ぐことが
できるからです。



1-MCPとは なんでしょうか?

果実が自然に生成する「エチレン」
に似た単純な炭化水素です。
水を加えると、1-MCPは
気体として放出
されます。



エチレンとは なんでしょうか?

植物自身が作り出すガス状の
植物ホルモンの一種で
果実の成熟を促したり
老化を促進させる
作用があります。



どのように 処理するのですか?

収穫後のりんごを密閉した貯蔵庫
に入れ、24時間「くん蒸処理」を
します。この処理は専門の
技術員が行わなければ
いけません。



安全性に問題は ないのですか?

1-MCPは大気中で水と二酸化炭素に
分解されていくため、果物の内部
にも表面にも残留物は残らない
という分析結果が出おり、
健康や環境にも問題
ありません。



長野県を代表する3品種「シナノ三兄弟」をはじめ
私たちが自信を持っておすすめする長野のりんごを
季節を問わず**ベストな状態**でお客様にお届けできる
スマートフレッシュりんごを是非お試しください!

秋映(あきばえ)

【収穫時期】10月上旬～10月下旬

スマートフレッシュ 処理で
7月頃まで販売可能



シナノスイート

【収穫時期】10月上旬～11月上旬

スマートフレッシュ 処理で
7月頃まで販売可能



シナノゴールド

【収穫時期】10月中旬～11月上旬

スマートフレッシュ 処理で
7月頃まで販売可能



お問い合わせ



長野大同青果株式会社

〒381-2202 長野県長野市市場3番地7

TEL 026-286-3231
FAX 026-286-2533

www.nagano-daidouseika.jp

