



「いちご」
鮮度保持フィルム(I-SCH)
効果

「あまおう」での鮮度延長を実現

左：I-SCH 右：現行フィルム

22℃、評価開始6日後



左：I-SCH 右：現行フィルム

7℃、評価開始7日後



「さめきひめ」での鮮度延長を実現

常温20-24℃環境における摘果より6日後の結果

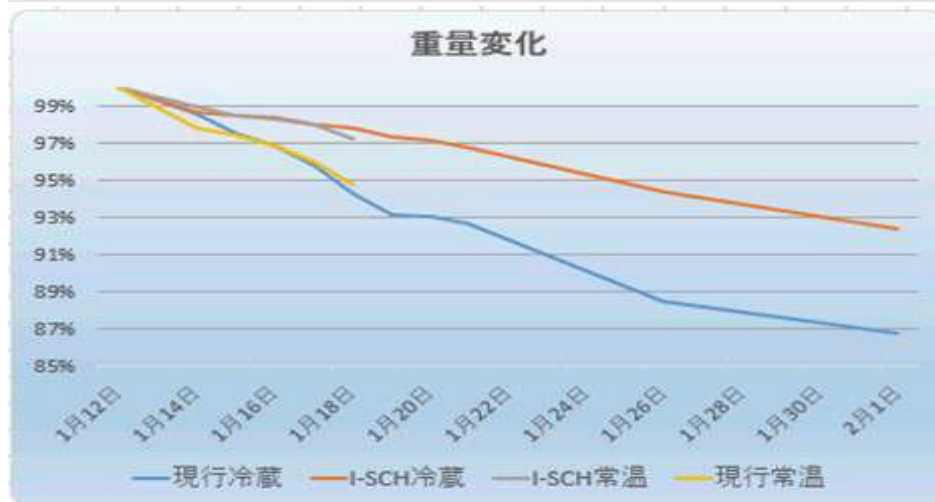


冷蔵6-8度環境における摘果より20日後の結果



TECHNICAL DATA SHEET 「香川:さぬきひめ」での鮮度延長

Confidential  I'm corporation



	現行品	I-SCH	I-SCH性能UP	I-SCH	現行品	I-SCH性能UP
	常温	常温	常温	冷蔵	冷蔵	冷蔵
痛み・変色	3日	6日	3日 ↑	9日	4日	5日 ↑
カビ	4日	6日	2日 ↑	20日	14日	6日 ↑

愛媛:いちごファームで3品種の冷蔵保管試験比較(現行vsI-SCH)



現行品は、4日目で全種類で痛み発生、26日目でカビ発生！

I-SCHは、熟成のみで痛み、カビ発生無し！

愛媛:いちごファームで3品種の冷蔵保管試験比較(現行vsI-SCH)

8°C冷蔵保存による重量変化比較



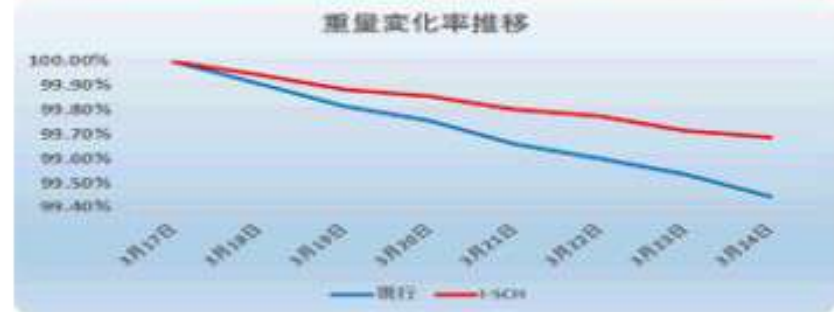
JA周桑産「紅ほっぺ」でもI-SCHによる延長効果有！

常温20-24℃環境における店頭購入時



	現行品	I-SCH
痛み・変色	4日	7日
カビ	4日	発生無し

常温20-24℃環境における店頭購入時より7日後の結果



常温で3日の延長！果実重量変化でも効果有

安心・安全の、天然由来成分でカビ・変色を抑えます！

愛媛県産紅い栗で、愛媛県公的機関でI-SCH®の実力を証明！



**より遠くの人たちへ
より多くの人たちに**

おいしさを届けましょう！