

竹炭と茶及び光触媒の活用組合せした 安全な長期青果物鮮度保持TFシステム

GOLFO DNK

鮮度保持剤TF及び光触媒TFシステムで
青果物の廃棄ロス低減 SDGsに貢献



竹炭と茶及び光触媒を活用した安全な青果物鮮度保持システムTF&TFUV

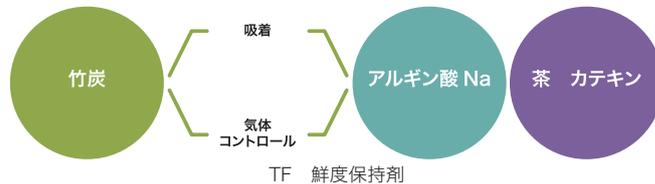
【TF】竹炭・茶カテキン・アルギン酸Naの青果物鮮度保持剤(植物由来の天然材料)

TFは、竹炭とアルギン酸ナトリウムをゲル化後、茶カテキンを合成して作成します。従前の鮮度保持剤は、人に危険な薬品や化学物質の加工で作成していましたが、TFは竹炭及び茶カテキンなどすべて植物性で、取扱に関しても安全な青果物鮮度保持剤製品です。

青果物と一緒に梱包することで、青果物が排出するエチレングス、アンモニア(腐敗ガス)を瞬間的に吸着します。さらに、青果物の呼吸によるCO₂、O₂をコントロールして休眠状態とし、鮮度に影響がある蒸散、呼吸を低減させ、青果物体内の糖分の分解を抑制します。また、茶カテキンによる殺菌で長く鮮度を保つことができます。



TF 竹炭・茶カテキン・アルギン酸Na



ほうれん草16日鮮度比較
左:TF 右:普通低温貯蔵



ブドウ31日鮮度比較
左:TF 右:普通低温貯蔵

【TFUV】TF+酸化チタン光触媒による空間青果物鮮度保持装置

TFUVは、小型鮮度保持装置としてTF+光触媒の機能を持つ室内鮮度保持装置です。光触媒は、酸化チタンにLED紫外線365を照射して光触媒機能を持たせています。この光触媒は、有機物やガス、菌を分解してCO₂とH₂Oに変化させ、放出し、鮮度を良好に保ちます。



TFUV 150x700



いちご15日鮮度比較(TFUV輸送)
日本～バンコク市場
左:倉庫低温貯蔵 ノーマル 全廃棄
右:TFUV 輸送 廃棄0

適用範囲・用途 TFは、青果物の鮮度寿命や味覚、食感を5～15日程度保持できます。輸送時に、各青果物を予冷後、TFと一緒に梱包密閉し、適温で保存します。

TFUVは、物流や倉庫で活用します。物流では、保冷トラックや貨物、コンテナなどで長距離、長時間の輸送(輸出・輸入)に適しています。(実施最長65日 農水省実証:日本～韓国～香港～台湾)

工業所有権等 特許第6358755号
海外特許:米国特許US 10,098,365 B2、中国特許(香港含む) ZL2014 80074753.5

GOLFO DNK 代表 入江康雄

〒814-0132 福岡市城南区干隈2-12-2

090-1974-5581 irie.ya0810@gmail.com