

デコポンの腐敗防止にオゾンを!

非常に強い酸化力で殺菌効果を示すオゾンガスを処理することで、収穫前の腐敗防止剤を散布していない果実でも、腐敗させずに長期間貯蔵することができます。

★貯蔵温度は5℃

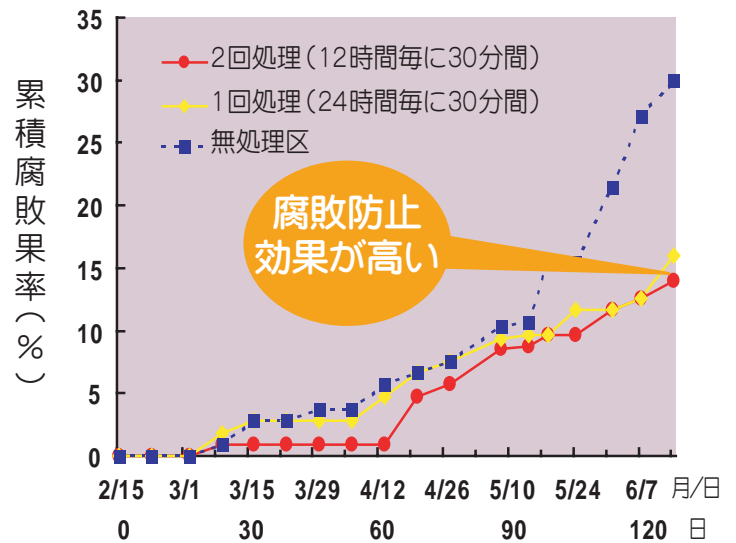
★オゾン濃度は0.6~0.8ppm

★1日30分間の処理を毎日繰り返します



1坪タイプで15万円

腐敗防止効果



調査果実は腐敗防止剤を散布していません

注意事項

- 1) 傷の深さ1 mm 以内の果実を使用してください。
- 2) 金属類はオゾンにより腐食されやすいので注意してください。
- 3) 密閉度の高い貯蔵庫を利用してください。
- 4) 高濃度のオゾンは人体へ悪影響を及ぼします。