fresh bank

高鮮度保持機能付リーファーコンテナ「freshbank」

超新鮮長持ち。

image

fantastic!

いつまでも圧倒的な鮮度力をキープ！

「fresh bank」は、日通商事が生み出した庫内全域をカバーする電場空間で、農産物の鮮度を長期間保ちます。

電場システムを搭載した「fresh bank」がもたらす fantastic!

fresh bank

青果類 採れたて＋優れた棚持ち
※棚持ち：デバンニング後の日持ち

肉類 チルドで鮮度をキープ

「fresh bank」の際立つ機能

フォークリフト進入可能

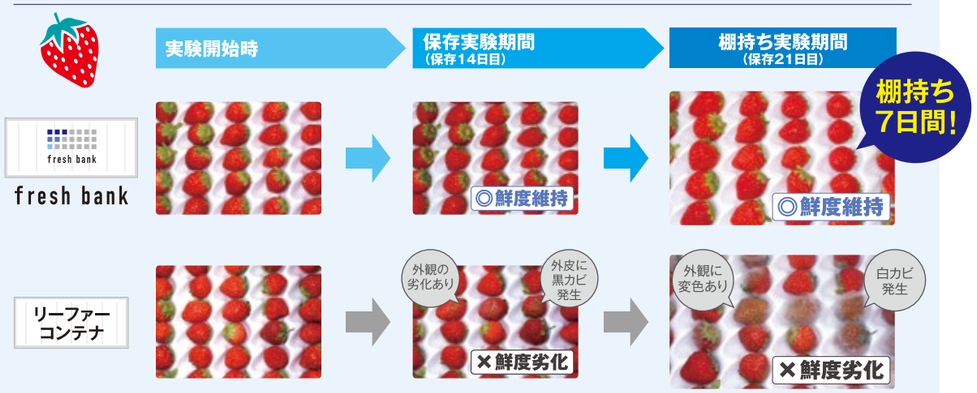
1,100mm×1,100mmパレットを横方向に2枚収納可能

自動電場解除装置を搭載

詳しくはこちらから！ パンフレットデータがご覧いただけます。

棚持ち性向上

いちごの棚持ち期間検証で「棚持ち7日間」達成しました！



青果物「定置保存」鮮度保持期間

〈試験条件〉 ■実験期間：42日間を最長とする ■実験方法：①輸送せず定置で保存 ②国内流通している梱包形態で保存
■鮮度保持判定：7日毎に青果物試験場研究員・青果物バイヤーが売り物として店頭に並べることが可能か否かで評価

	青果物	庫内温度（℃）	鮮度維持日数 7	14	21	28	35	42	結果
春	キャベツ	0							42日間
春	レタス	0							28日間
春	さやいんげん	10							21日間
夏	スナップエンドウ	0							42日間
夏	完熟トマト	0							35日間
夏	アンデスメロン	0							35日間
夏	きゅうり	10							14日間
夏	甘夏みかん	10							42日間
夏	茄子	10							21日間
夏	シャインマスカット	0							42日間
夏	ピオーネ	0							42日間
夏	もも	0							42日間
夏	すもも	0							42日間
秋	温州みかん	0							42日間
秋	富有柿	0							42日間

	青果物	庫内温度（℃）	鮮度維持日数 7	14	21	28	35	42	結果
冬	さつまいも(紅さつま)	0							21日間
冬	さつまいも(紅さつま)	10							28日間
冬	さつまいも(紅はるか)	0							35日間
冬	さつまいも(紅はるか)	10							28日間
冬	ごぼう	0							42日間
冬	小松菜	0							42日間
冬	しいたけ	0							42日間
冬	人参	0							42日間
冬	フルーツトマト	0							42日間
冬	ブロッコリー	0							42日間
冬	長ネギ	0							28日間
冬	大根	0							35日間
冬	れんこん	0							35日間
冬	ほうれん草	0							42日間
冬	いちご(あまおう)	-1							21日間