



Cách Mạng Trong Phân Phối Thực Phẩm!

Miracle Fresh®

since 1960



Việc giữ thực phẩm tươi lâu đã được nâng lên tầm cao mới bằng các cơ chế:

- 1. Kiểm soát khí ethylene.**
- 2. Chống vi khuẩn.**
- 3. Chống nấm mốc.**

Đây là công nghệ bảo quản làm kéo dài thời gian tươi, tránh bị phân hủy của rau quả. Giải quyết được hai mục tiêu:

- 1. Giảm lãng phí sau thu hoạch.**
- 2. Tối ưu chi phí cũng như nâng cao chất lượng trong hệ thống phân phối rau quả tươi trên thị trường quốc tế.**

Thị trường toàn cầu luôn phải đối mặt với những thách thức và thay đổi to lớn. Chúng ta cần có một hệ thống phân phối bảo quản an toàn, chất lượng được đánh giá cao trong cộng đồng quốc tế. Chất lượng sản phẩm được chứng nhận bởi biểu tượng “Made in Japan”.

Cơ Chế Miracle Fresh



“Khí Ethylene” là gì?

Ethylene là một loại hormone thực vật được tạo thành trong giai đoạn phát triển của cây trồng, đặc biệt ở giai đoạn chín của quả. Ethylene thúc đẩy quá trình chín của rất nhiều loài quả và quá trình vàng lá ở rau. Nhiều loại trái cây và rau quả tiếp tục sản sinh ra khí ethylene sau khi thu hoạch.

“Miracle Fresh” kiểm soát khí ethylene giúp rau quả duy trì tình trạng tươi ngon trong thời gian dài, làm chậm quá trình phân hủy sau khi thu hoạch.



“Miracle Fresh” là gì?

"Miracle Fresh" gây tác động chuyển đổi khí ethylene thành carbon dioxide (CO_2) và nước (H_2O) để giữ cho trái cây và rau tươi trong một thời gian dài. Hơn nữa, với cơ chế chống vi khuẩn và chống nấm làm tăng thêm khả năng bảo quản tươi của rau quả, chống lại sự lão hóa.

"Miracle Fresh" được phát triển với mục đích giảm thiểu tình trạng lãng phí thực phẩm trong Xã Hội.

Thử nghiệm hiệu quả trong xuất khẩu Đu Đủ
Năm 2016



Tỷ lệ hao hụt giảm từ hơn 30% xuống tới dưới 10%!



Chỉ đơn giản phủ màng Miracle Fresh
lên đu đủ Hawaiian!



Tới Nhật Bản

3 đến 4 Ngày



Tới Mỹ

10 đến 14 Ngày

Trái cây vẫn còn tươi ngon!



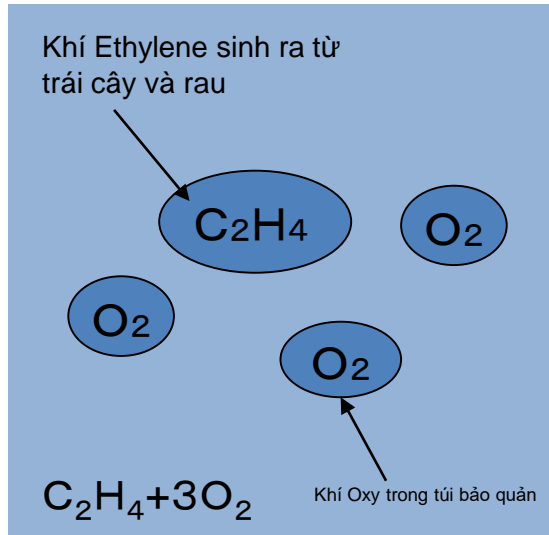
Sự hư hỏng dưới 10%

* Đu đủ vận chuyển tới Mỹ có thể phải được xử lý chống nấm.

Một sự đổi mới trong công nghệ bảo quản

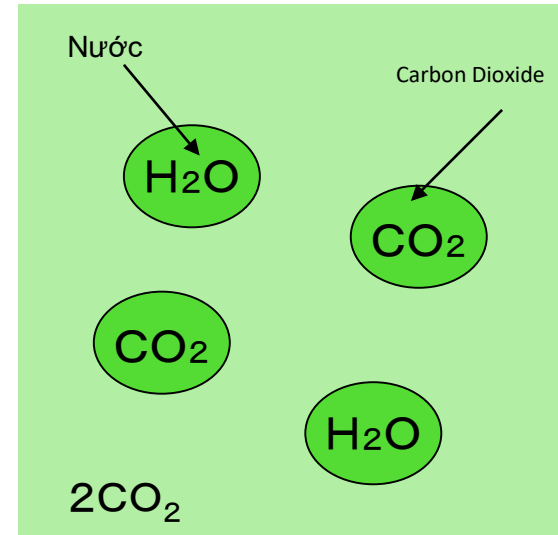


Chuyển đổi khí Ethylene



Cơ chế Miracle Fresh

Chuyển đổi
bằng tác nhân
kháng khuẩn



Một sự đổi mới trong công nghệ bảo quản



1. Hiệu ứng ức chế nấm mốc



Lưu trữ ở nhiệt độ phòng từ 10-14 ngày

Chuối bảo quản bằng Miracle Fresh

Độ tươi được kéo dài bằng cách giảm khí ethylene và oxy - tác nhân gây ra sự thoái hóa và oxy hóa. Phản ứng chuyển đổi ethylene và oxy được xúc tác bởi các chất phủ bên trong túi cùng với các tác nhân kháng khuẩn.

Được xác nhận tại Viện Khoa học Công nghiệp,
Đại học Osaka
(Thực hiện vào năm 2016)

Thử nghiệm với quả đào, một minh chứng rõ ràng nhất về khí ethylene



28 ngày sau khi bắt đầu thử nghiệm.
Nhiệt độ môi trường thử nghiệm 22 °C.



Túi PE bình thường

Miracle Fresh

Được xác nhận tại Viện Khoa học Công nghiệp, Đại học Osaka (đã thực hiện năm 2016)

So sánh với các phương pháp
giữ tươi thông thường



Product: Miracle Fresh

1 Phương pháp Bảo Quản Miracle Fresh

Phân hủy khí Ethylene + cơ chế kháng nấm / kháng khuẩn

Tính năng

- ① Khí ethylene được hấp thụ và xử lý liên tục trong chu kỳ phân hủy / xả.
- ② Có tác nhân ngăn chặn sự phát triển của nấm mốc và vi khuẩn gây ra sự hư hỏng.

So sánh với các phương pháp
giữ tươi thông thường



2 Sản phẩm khác (phương pháp hấp thụ)

Hấp thụ khí ethylene bằng than hoạt tính / chất hấp thụ

Tính năng

- ① Khi ở trạng thái bão hòa, khí ethylene không thể được hấp thụ trong khi vẫn tiếp tục được sinh ra. Nếu quá trình bảo quản lâu hơn có thể dẫn đến tình trạng hư hỏng.

So sánh với các phương pháp
giữ tươi thông thường



3 Điều chỉnh Không khí (phương pháp MA)

Bảo quản bằng cách điều chỉnh không khí.
Ít có tác dụng đối với rau củ với ít hơi thở.

Tính năng

- ① Tốn nhiều thời gian nghiên cứu thành phần chất khí cho từng loại sản phẩm.
- ② Đòi hỏi thiết bị đặc biệt và công tác huấn luyện.