

可直接喷洒在水果、
蔬菜和花卉表面。

何时储存

收获时

运输

持续保鲜

减少食物损耗!

形成保护涂层

经过长期保鲜储存，
还可以错开运输时间，
确保稳定供应。



用于蔬菜

用于水果

用于鲜花

商用规格：5 千克/25 千克/200 千克/1000 千克

【芒果公司的检测结果：7-8 天后】



无涂层



已涂层

天然植物细胞， 安全可靠

■延长易腐烂和难保存水果
(草莓) 的保质期 7-15 天。

■用于远洋船的蔬菜：
研究表明，叶菜类蔬菜的保
期莴苣可长达 60 天，卷心菜
可长达 100 多天。

食品添加剂检测

蔬菜

水果

鲜花



强化包装

延长储存期

控制腐败

CNF
Cellulose Nano Fiber
nano-size

纤维素纳米纤维

保鲜薄膜袋

长期保持新鲜度和质量

真空包装

保鲜期 1-2 个月



鲜人参



鱼



肉



贝类



蔬菜



保鲜薄膜袋

SDS 安全数据表

製品安全データシート			
1. 製品名	食品用セルロースナノ繊維	製品番号	001
2. 成分	セルロースナノ繊維 (CNF) 100%		
3. 性状	白色、繊維状、粉末状		
4. 用途	食品包装、医療用包装材料		
5. 取り扱い	乾燥状態で保管、直射日光を避ける		
6. 廃棄	生分解性材料、自然分解可能		



从竹子中提取的纤维材料

天然植物细胞，安全可靠

纤维素纳米纤维是由植物细胞中的纤维素组成的极细的纳米级纤维。

处理纤维素时，纤维素本身来源于植物，可进行生物降解，从而减少对环境的影响。

保护屏障

通过形成一层薄薄的透气屏障，减缓水分流失、气体交换和微生物污染，从而延缓成熟和腐烂。

协调气体交换

降低氧气和二氧化碳的渗透性，调节新鲜农产品的呼吸速率。
减缓呼吸作用可减少乙烯（一种成熟激素）的产生，从而延缓成熟，保持水果和蔬菜的新鲜。

保湿性

保持水果和蔬菜的天然水分，防止脱水和枯萎。

Manufacturer: Japan Healthcare Technology Lab.

Sales agent: NANOBEST JAPAN Co., Ltd.

nanobestjapan.hokkaido@gmail.com