

鮮度保持スプレー

果物や野菜、花の表面に
直接噴霧できます。

保管時

収穫時

出荷時

新鮮が続く

フードロスを削減!

保護コーティングを形成

鮮度保持で長期保管後、
出荷時期をずらし
安定供給も可能になります。



野菜用

果物用

生花用

業務用サイズ：5kg/25kg/200kg/1000kg

【マンゴーでのテスト結果：7~8日後】



天然植物細胞 で安心安全!!

- 傷みやすく保存が難しい
イチゴの保存期間が
7~15日延長
- 遠洋船向けの野菜：
葉物野菜を新鮮に保ちレタ
スを60日間、キャベツを
100日以上保存できること
が明らかになりました。

試験成績書

日本健康技術研究所合同会社

試験成績書

試験項目

試験項目	検定機関	試験方法
菌 (ppm)	丸研試験	顕微鏡検査
赤アミカ (ppm)	丸研試験	顕微鏡検査
ヒ素 (ppm)	丸研試験	顕微鏡検査
鉛 (ppm)	丸研試験	顕微鏡検査
残留農薬	丸研試験	顕微鏡検査

食品添加物試験

野菜



果物



生花



CNF

Cellulose Nano Fiber
nano-size

包装を強化

保存期間の
延長

腐敗を抑制

セルロースナノファイバー

鮮度保持フィルムバッグ

長期間鮮度・品質を保持

真空
パック

1~2ヶ月鮮度を保持



生の朝鮮人参



魚



肉



貝



野菜



鮮度保持フィルムバッグ

SDS安全データシート

製品安全データシート			
1. 製品名	セルロースナノファイバー	商品番号	01
2. 成分	セルロースナノファイバー	原材料	竹
3. 性状	白色粉末	性状	粉末
4. 用途	食品包装材	用途	食品包装材
5. 取り扱い	通常の取り扱い	取り扱い	通常の取り扱い
6. 廃棄	通常の廃棄	廃棄	通常の廃棄



竹から取り出す繊維素材 天然植物細胞で安心安全

セルロースナノファイバーは植物細胞に含まれるセルロースを成分とする極めて細いナノサイズの繊維です。

廃棄してもセルロース自体は植物由来で生分解性のため、環境への負荷が少なくなります。

保護バリア

薄く通気性のあるバリアを作り、水分の喪失、ガス交換、微生物の汚染を遅らせることで、成熟と腐敗を遅らせます。

ガス交換の調整

酸素と二酸化炭素の透過性を低減し、新鮮な農産物の呼吸速度を調整します。呼吸を遅らせることで、エチレン（成熟ホルモン）の生成を減少させ、成熟を遅らせて果物や野菜の鮮度を保ちます。

水分保持

果物や野菜の自然な水分を保持し、脱水やしおれを防ぎます。

製造元: 日本健康技術研究所

販売代理店: ナクスルジャパン合同会社

お問合せ先 0134-64-7171

nanobestjapan.hokkaido@gmail.com