

# 驚異的な生鮮食品の鮮度保持を実現

未来技術  
と安全性、  
省コスト

野菜や果物に効率の良い電界環境を形成することで、  
鮮度を長く保持できる画期的な技術です。

## [スーパークーリングシステム] SUPER COOLING SYSTEM

30日保存して、この新鮮さ!!

桃 スイートコーン トマト アスパラガス

いちご  
14日  
保存!!

メロン  
30日  
保存!!

### スーパークーリングシステムによる 鮮度保持比較

スーパークーリングシステムで保存 同じ日数で通常の冷蔵保存 スーパークーリングシステムで保存 同じ日数で通常の冷蔵保存



### スーパークーリングシステムによる 鮮度保持実証実験



ホクレン  
実証実験  
記事掲載



### 長期生鮮食品を保持する日栄インテックの鮮度保持システム

『青果物等の個体に電界を与え、効率の良い電界環境を形成することで、鮮度を長く保持できる画期的な鮮度保持技術です』



### スーパークーリングシステムのハード面での展開性

冷蔵機能を備えた  
さまざまな設備に  
対応可能

幅広い用途に適したスーパークーリングシステムを搭載  
フレッシュセンター (小売店向け) (小売店向け)



幅広い大型倉庫に適したスーパークーリングシステムを搭載  
大型冷蔵倉庫 (市場・卸倉庫・物流倉庫向け)



### 電界

標準ユニット  
青果物の呼吸を抑える



【標準ユニット】  
電圧: 3,000V 電流: 2.5mA (100mA以内) 消費電力: 100W  
【スーパークーリングシステム】  
パネサイズは、縦: 1000mm 横: 2000mm 厚み: 30mm 標準。  
風速: 48Hz ~ 60Hz の範囲内の正逆変換を使用し、電界を形成します。

日本特許取得: 特許第5822037号 / 中国特許取得: 特許第201602180013045  
澳門特許取得: 特許第10021919号 / 香港特許取得: HK1192606号

### スーパークーリング導入のメリット

POINT.1  
生産性  
向上

POINT.2  
廃棄ロス  
低減

POINT.3  
安定供給  
確立

POINT.4  
輸送効率  
向上

POINT.5  
商品価値  
向上