

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
フレキシブル
(産直生産者向け) (小売業向け)



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・物流倉庫など)



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 (モーター部分へ印加します。海外での使用も可能し、100Vと220Vの電圧変更も可能。)

【スーパークーリングユニット】
パネサイズは、縦: 1000mm×横: 2000mm×深さ: 30mm標準。風速換気48枚〜62枚の範囲内の正逆放射を使用し、電界を形成します。

日本特許取得: 特許第5682037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