

ELPIS Misting System

鮮度保持噴霧システム

Mist24RO System



なぜMISTか？

- ・ 生鮮野菜の購買理由は見た目の新鮮さが決め手!!
- ・ お客様は新鮮で健康的な野菜や果物に反応!!
- ・ MIST24ROシステムは野菜や果物から奪われる水分を細かい純水で包みます!!

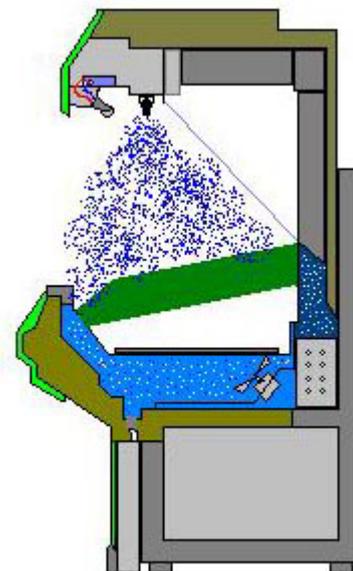
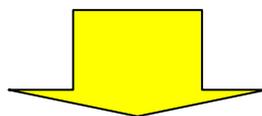
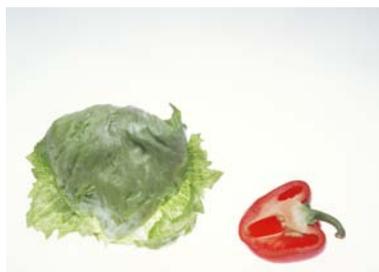


結果として、視覚的な鮮度アピールがアップし、萎れてしまった野菜や果物の廃棄量が低減し、コスト削減できます!!

生鮮野菜・果物の保存について

- 野菜や果物は収穫後も呼吸しています。収穫された野菜や果物が呼吸する際、細胞内の糖分などを分解し、エネルギー、二酸化炭素、水、熱を放出します。
- 温度が高くなるほど、野菜や果物の呼吸は活発になり、野菜や果物の熱が上昇することになります。
- **新鮮さを長持ちさせるための貯蔵条件として重要なのは温度と湿度です。**

(記:野菜の種類によって最適な温度と湿度は異なります。)

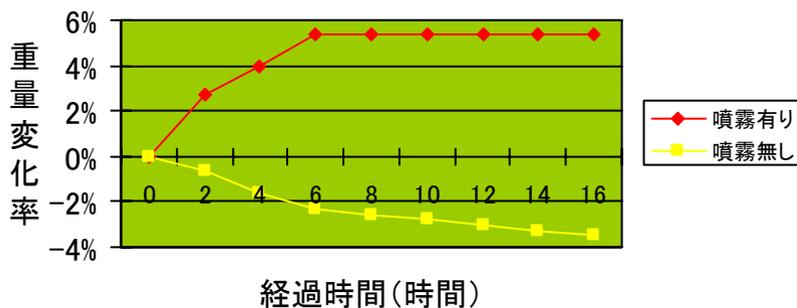


MIST24ROシステムを使用すれば、噴霧水により野菜から熱を奪い、収穫したての野菜の状態を維持することが可能です!!

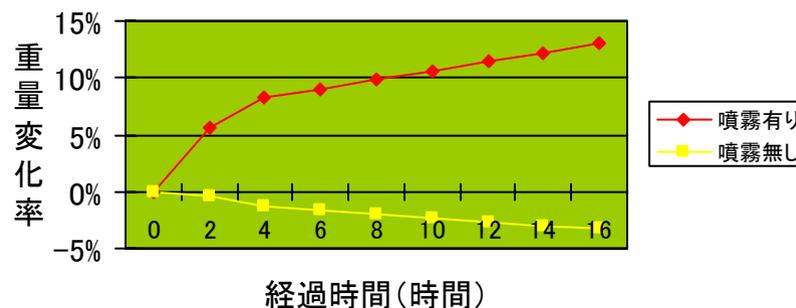
生鮮野菜の重量変化

野菜の重量は時間が経過するに従い、重量が変化しますが、噴霧することにより重量の維持が可能です！！

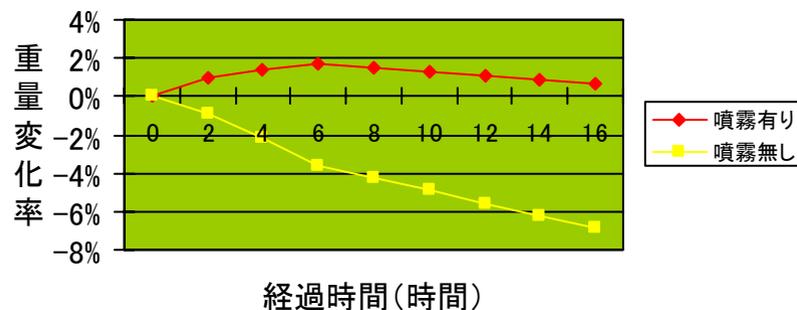
ブロッコリー



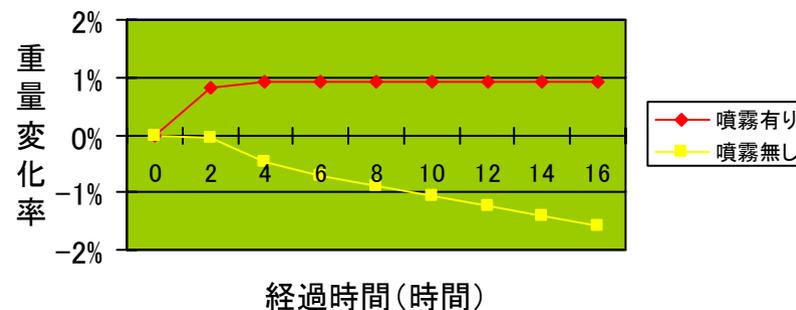
レタス



にんじん



キャベツ



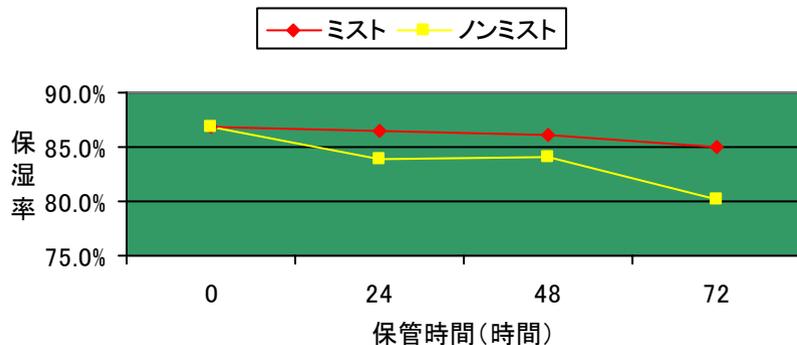
研究機関によるミストの効果検証

JOURNAL OF FOOD SCIENCE 1992

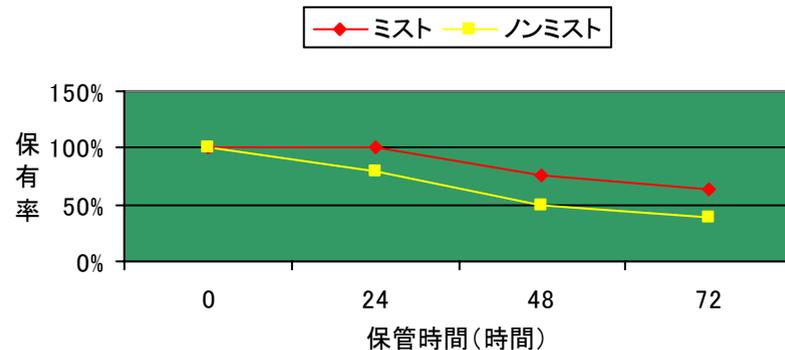
小売販売業における現場貯蔵でのミスト効果を検証したデータです。テスト材料にブロッコリーを使用し、その保湿率(グラフ1)、ビタミンC含有率(グラフ2)、色落ち(色素変化)を検証。

*4分毎に4秒ミスト噴霧実施

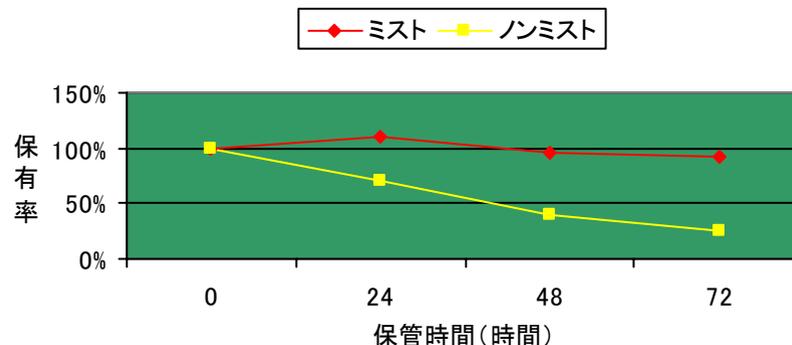
ブロッコリー保湿率



アスコルビン酸(ビタミンC)保有率



クロロフィル含有率(色素保有率)



MIST24ROシステムの特徴



- ・ FDAとNSFに承認・認可された高品質の部品を使用
- ・ 水中のミネラル分を除去する逆浸透膜浄水装置搭載
- ・ チューブの取り外しが簡単なJohn Guestフィッティングを使用
- ・ 超微細な噴霧が可能なプッシュインタイプのみストノズル使用
- ・ 設置はもちろん、メンテナンスも簡単
- ・ 米国製
- ・ 特許申請中

MIST24ROの導入メリット

- 目減り量を低減し、野菜を長持ちさせます。
- 野菜の変色を低減し、新鮮さを保ちます。
(カット野菜の無駄を最大50%低減)
- 野菜の重量を維持して、利潤を極限まで増やします。
- 気化冷却により冷却負荷を低減し、電力費を削減します。
- 逆浸透膜浄水装置により水中のミネラル分を除去するため、ショーケースを傷つけません。
- 純粋に近い水を使用するため、噴霧ノズルの目詰まりの心配がありません。



MIST24ROシステム外観



導入事例のご紹介

青森県のスーパーストア様

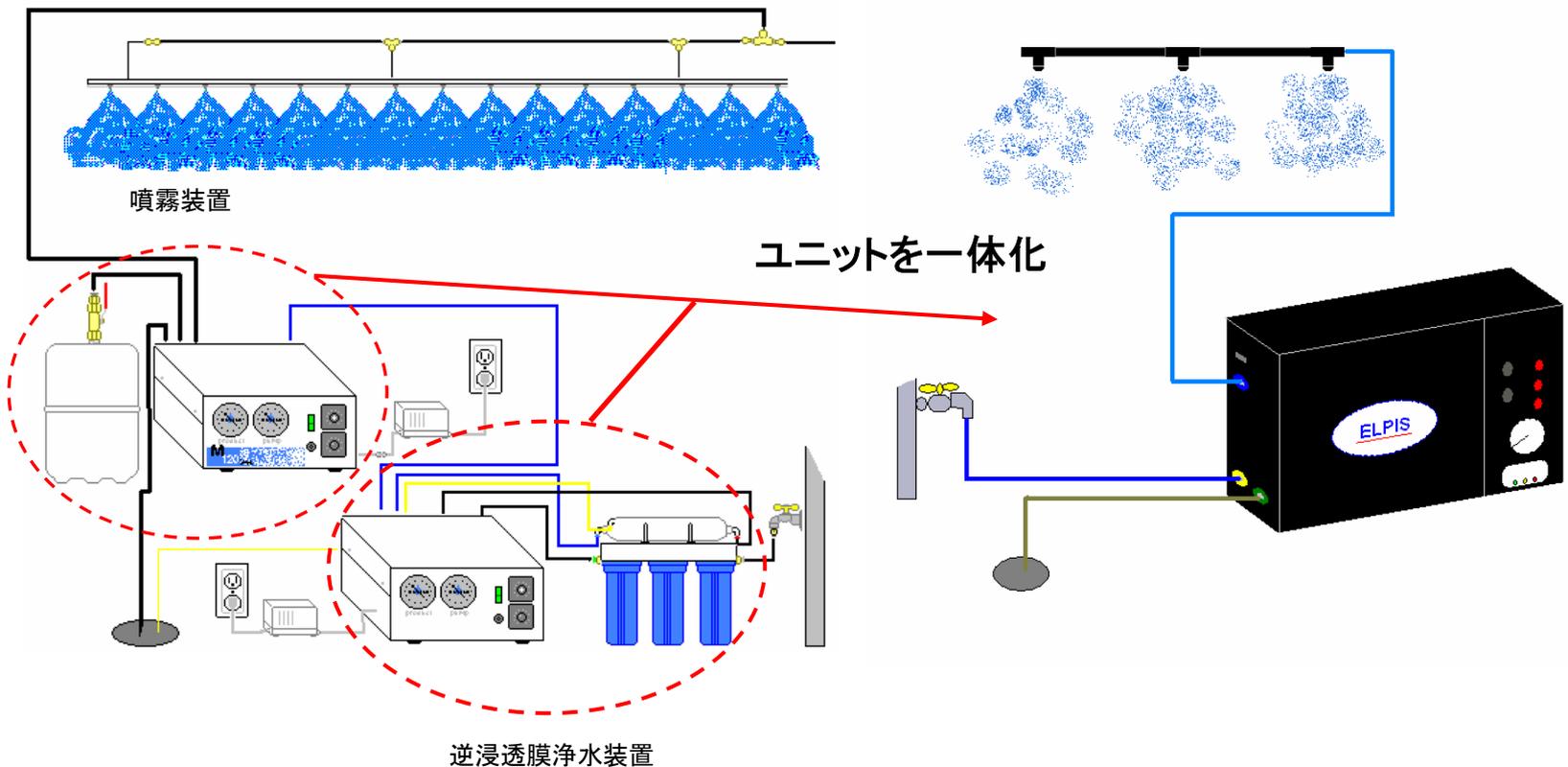


施行風景(青森)



ユニットシステムの見直し

ミストは30cm間隔の24個
計7mまで可能

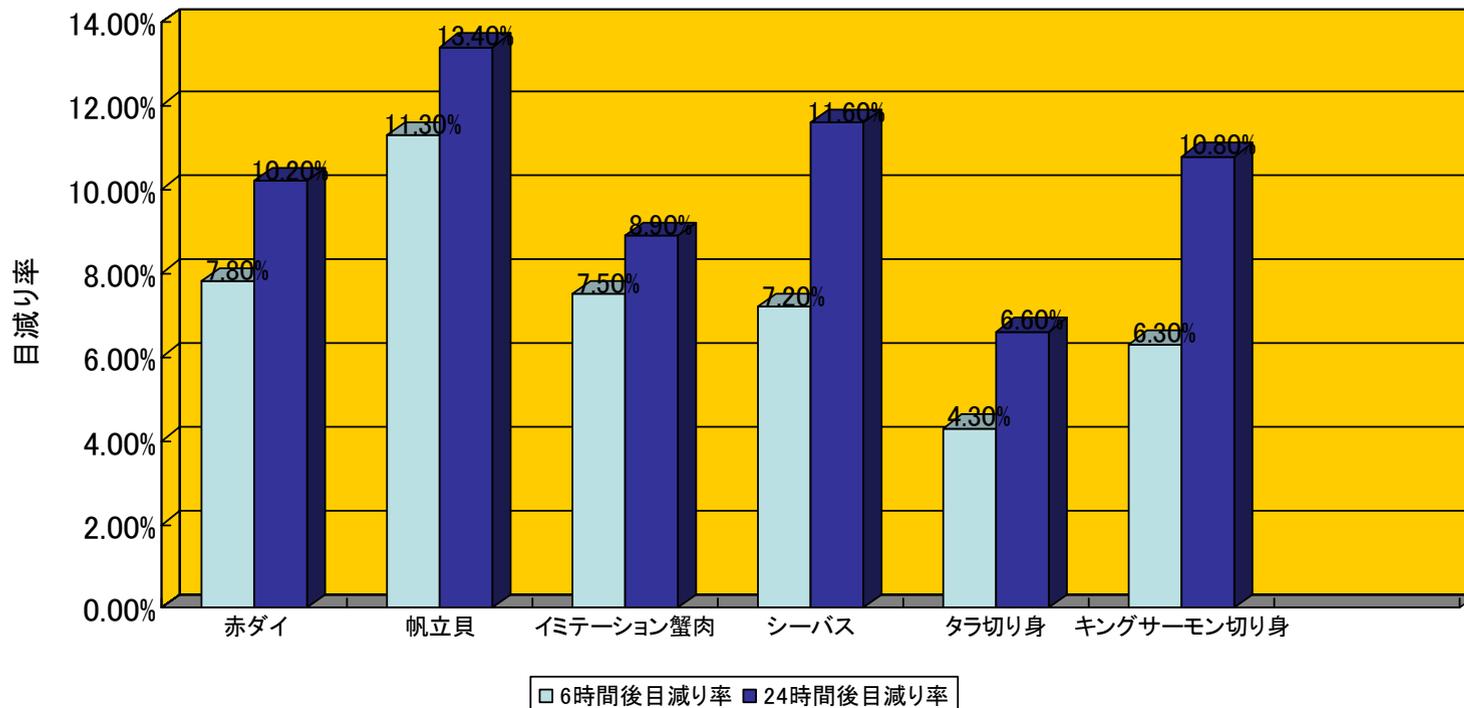


その他の幅広い応用例 I

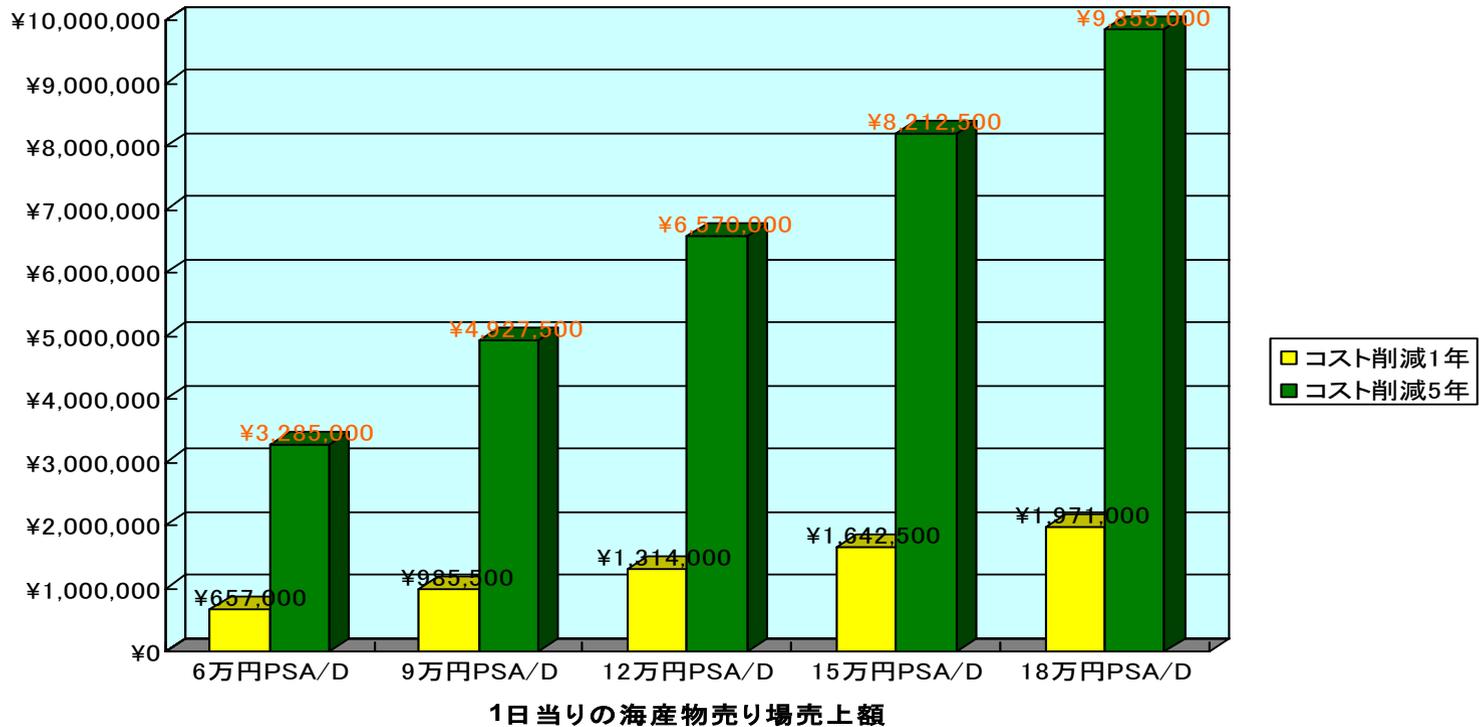
野菜同様、海産物においても乾燥による目減りが起こっています。



魚売り場における目減り率



海産物売り場噴霧装置導入による投資効果試算表



平均目減り率を6時間当たり6%と仮定

噴霧により目減り率50%削減の条件

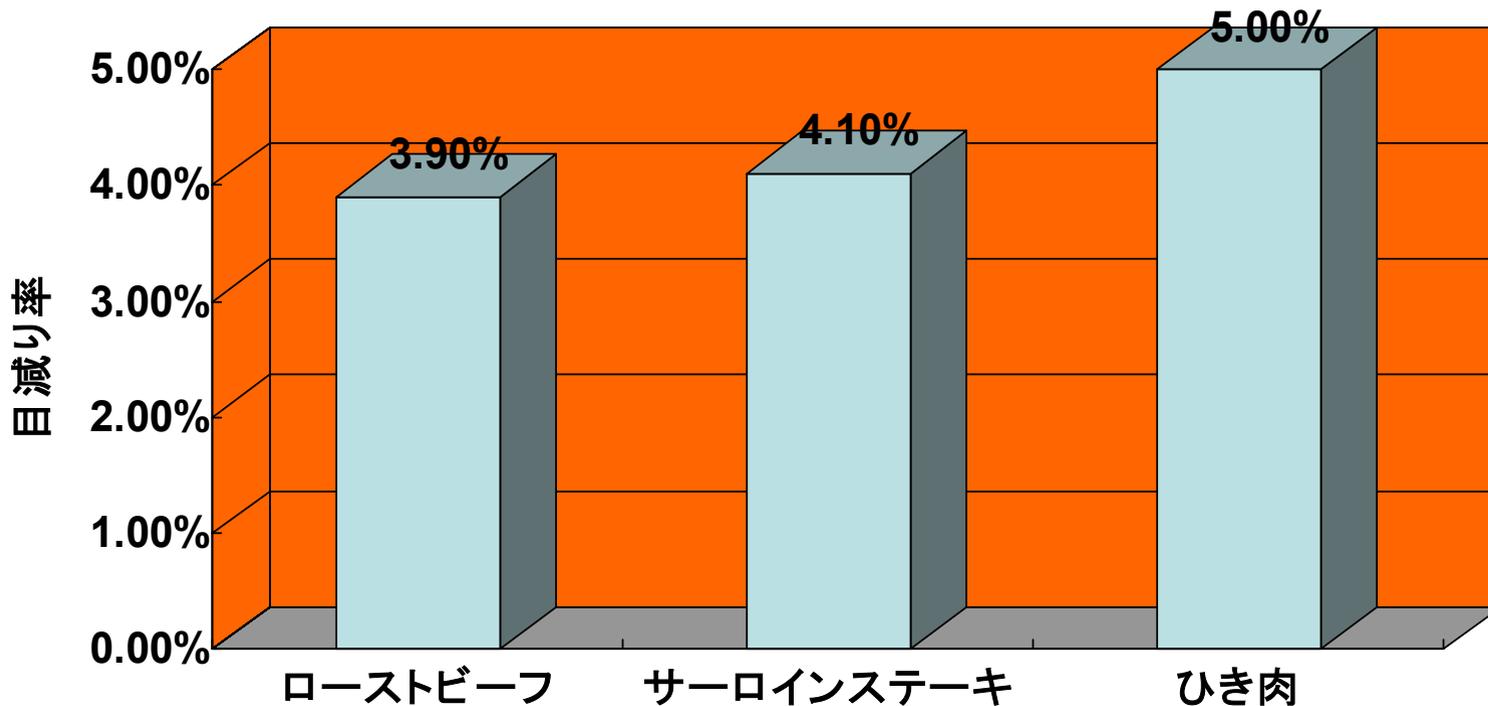
実際の削減は店舗の諸条件により異なります。

その他の幅広い応用例 II

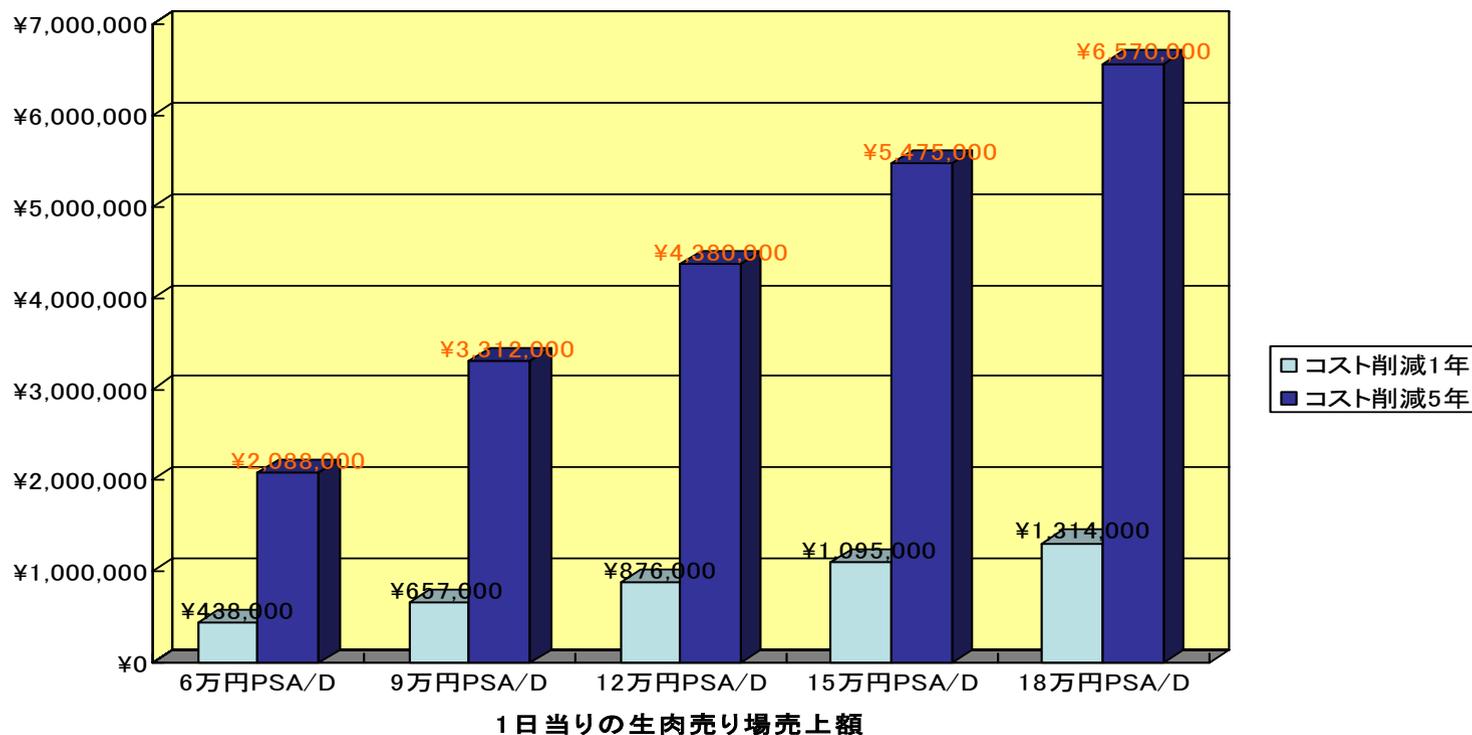
生肉売り場のケースでも使用できます。



陳列6時間後の生肉目減り率



生肉売り場噴霧装置導入による投資効果試算表



平均目減り率を6時間当たり4%と仮定

噴霧により目減り率50%削減の条件

実際の削減は店舗の諸条件により異なります。

殺菌剤を使用した場合のシステムの流れ

