

"Một ví dụ về hiệu quả của phương pháp bảo quản CA"



So sánh thời lượng bảo quản của Táo

Bảo quản lạnh thông thường

4 tháng

Bảo quản CA
(Controlled
Atmosphere)

9 tháng

lâu hơn
gấp đôi

0 2 4 6 8 10

※Thời gian bảo quản (đơn vị tháng)

Có thể duy trì độ tươi lâu hơn gấp đôi so với cách bảo quản lạnh thông thường.



Ví dụ về hiệu quả bảo quản bằng phương pháp CA đối với các loại trái cây và rau quả khác



6 tháng



6 tháng



12 tháng



10 tháng

0 2 4 6 8 10 12



6 tháng



12 tháng



5 tháng



8 tháng

0 2 4 6 8 10 12

※Thời gian bảo quản (đơn vị tháng)

Công nghệ bảo quản của Nhà máy Fuji cho phép "lưu trữ lâu dài mà vẫn giữ được độ tươi ngon", điều mà phương pháp làm lạnh hoặc đông lạnh thông thường không thể đạt được.