

青果物の事例

	鮮度維持期間目安 (■ futecc / ■ 従来冷蔵システム)	外観例
りんご	<p>6ヶ月 (futecc)</p> <p>3ヶ月 (従来冷蔵システム)</p>	<p>6ヶ月</p>  <p>測定初日 futecc 従来冷蔵システム ※油浮きが発生</p>
桃	<p>1ヶ月 (futecc)</p> <p>2週間 (従来冷蔵システム)</p>	<p>32日後</p>  <p>測定初日 futecc 従来冷蔵システム ※シワが発生</p>
柿	<p>1ヶ月 (futecc)</p> <p>2週間 (従来冷蔵システム)</p>	<p>31日後</p>  <p>測定初日 futecc</p>
イチゴ	<p>2週間 (futecc)</p> <p>1週間 (従来冷蔵システム)</p>	<p>19日後</p>  <p>測定初日 futecc</p>
キャベツ	<p>2ヶ月 (futecc)</p> <p>1ヶ月 (従来冷蔵システム)</p>	<p>58日後</p>  <p>測定初日 futecc 従来冷蔵システム ※葉や茎が劣化</p>
ミニトマト	<p>4週間 (futecc)</p> <p>2週間 (従来冷蔵システム)</p>	<p>28日後</p>  <p>測定初日 futecc 従来冷蔵システム ※ヘタ萎れ黒変</p>
イチジク	<p>2週間 (futecc)</p> <p>1週間 (従来冷蔵システム)</p>	<p>24日後</p>  <p>測定初日 futecc 従来冷蔵システム ※カビ、腐敗</p>

※青果物の初期状態や保存条件により、保存結果に差が生じます。
 ※表は目安のため、鮮度維持期間を保証するものではありません。