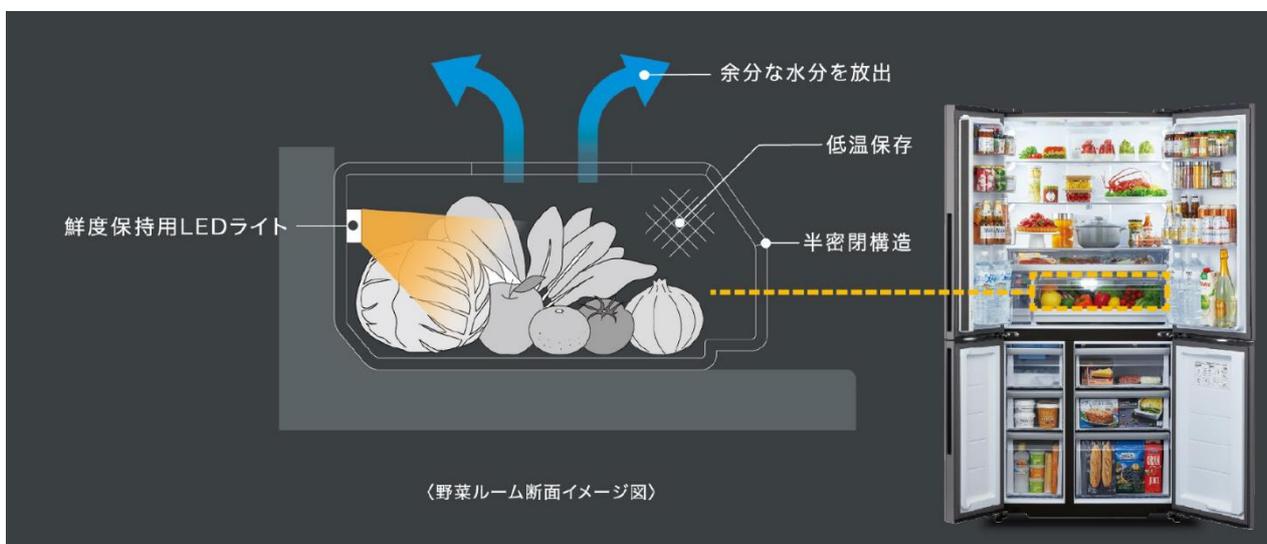


当社のLED 特許技術が民生用冷蔵庫メーカーの最新型冷蔵庫に採用 ～業界初の萌芽抑制と鮮度保持の同時実現に貢献～

当社のLED 特許技術が家電メーカーのアクア株式会社の最新型冷蔵庫に採用され、「萌芽抑制と鮮度保持の同時実現」という業界初※の高機能化に貢献することになりました。

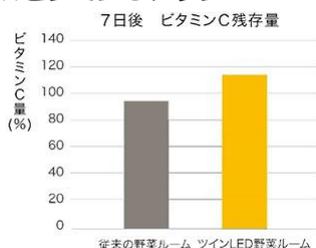
本冷蔵庫では、当社保有のLED 特許技術を応用した『鮮度保持用LED ライト』が野菜室に搭載されており、本LED ライトから照射される光が、野菜や果物の光合成を促しエチレンガスの発生などを抑えることで、栄養分の増加や軟化・腐敗の防止を図るとともに、色鮮やかさ・みずみずしさを長持ちさせます。また、じゃがいもなどの萌芽も抑制するため、調理の際の手間を省くことができます。

※国内家庭用ノンフロン冷蔵冷凍庫において、鮮度保持と萌芽抑制を同時に実現する野菜室として。2021年9月現在。アクア（株）調べ。



<参考>鮮度保持・萌芽抑制効果について

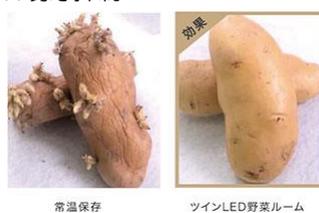
★ビタミンCアップ



冷蔵庫に保存する前よりも野菜のビタミンC 残存量が増加します。

※評価にはキャベツを使用し、保存前のビタミンC量を100%とした。
※1/6にカットしたキャベツをラップした状態で7日間保存した。
※測定用試料はキャベツ中央部付近から採取した。
※試験条件/AQR-TZA51K(ツインLED野菜ルーム搭載)とAQR-TZ51K(旬鮮野菜ルーム)を各1台用意し、AQR-TZA51Kの野菜室を試験区、AQR-TZ51Kの野菜室を対照区とした。保存期間は7日間とし、両区のビタミンC量を比較した。アクア（株）調べ。

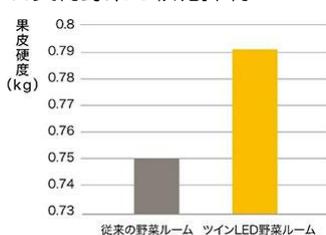
★萌芽抑制



30日間保存したジャガイモでも萌芽は殆ど抑制されており、調理時における芽の除去が不要となり、廃棄物も軽減できます。ジャガイモの芽周辺には食中毒の原因物質が含まれているため、食の安全・安心面からも優れています。

※試験条件/AQR-TZA51K(ツインLED野菜ルーム搭載)と常温を想定したフィールド試験室(15℃~30℃)にジャガイモを30日間保存し、保存後の状態を比較した。アクア（株）調べ。

★実物野菜の軟化抑制



トマトなどの軟化を抑え、採りたて時のみずみずしさをキープ。弾力性や歯ごたえを保ちます。

※試験条件/AQR-TZA51K(ツインLED野菜ルーム搭載)とAQR-TZ51K(旬鮮野菜ルーム)を各1台用意し、AQR-TZA51Kの野菜室を試験区、AQR-TZ51Kの野菜室を対照区とした。トマトはラップした状態で保存し、保存14日後に両区の果皮硬度を比較した。アクア（株）調べ。

★腐敗抑制



短期間で傷みやすいイチゴなどの腐敗を抑制します。見た目も味も新鮮なまま保存することができます。

※試験条件/AQR-TZA51K(ツインLED野菜ルーム搭載)と2015年度モデルAQR-FG50Dを各1台用意し、AQR-TZA51Kの野菜室を試験区、AQR-FG50Dの野菜室を対照区とした。保存日後に両区の外観を比較した。アクア（株）調べ。

トマト果皮硬度 n=8