

・効果例-1:

光触媒により、成長・腐敗スピードを上げる要因となるエチレン(C₂H₄)ガスの濃度を低減し、カビを抑制することで、食品の鮮度維持効果を発揮します。



オレンジの比較（冷蔵貯蔵庫にて42日間）

左：ReSPR無し

右：ReSPR有り



シャインマスカットの比較（冷蔵貯蔵庫にて100日間）

左：ReSPR無し

右：ReSPR有り

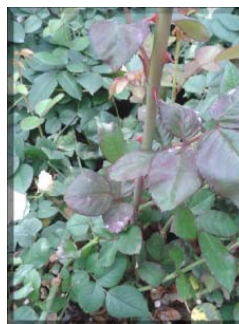
・効果例-2:

タマネギの灰色かび病とべと病を低減(除去)します。
(ご使用者の感想)

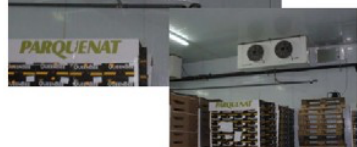


・効果例-3:

バラのうどん粉病と灰色かび病を低減(除去)します。
(ご使用者の感想)



・設置例-1 野菜・果物貯蔵庫



・設置例-2 みかん長期貯蔵庫

