

野菜コンテナ貯蔵の革命
アスペレーションシステム



低温外気を利用した少ないエネルギーで農産物の最適な温度・湿度を保つことにより、発芽や腐敗などの病気の蔓延を防ぎ、長期間高い品質を維持します。

- 特徴 1** 作物間隙に強制的に空気を通す（換気・乾燥させる）こと、腐敗の原因となるバクテリアの移動と活動を抑制します。
- 特徴 2** 高い換気効率により、少ないエネルギーで目的とする品温に冷却し、発芽を抑制します。
- 特徴 3** 高い品質での農産物の貯蔵が可能になります。



Mooij Agro (モーイ・アグロ) 社は、革新的な農産物用換気システムの開発において 30 年の実績を有するオランダの会社です。同社のシステムは、世界 25 カ国以上で使用されています。



TOMTEN (トムテン) は、農産物の栽培から収穫・貯蔵・加工・流通・販売に至るまでを応援する総合コンサルティング企業です。Mooij Agro 社の日本正規代理店として、お客様のご要望に応じた貯蔵システムをご提供いたします。

もうタマネギを畑で天日乾燥する必要はありません。アスパレーションシステムは、生の状態のタマネギも、容器に入ったまましっかりと乾燥します。



お使いのタマネギ倉庫に以下のような問題はありませんか？

- ▶凍結の恐れがあるため、2°C以下に温度を下げられない。
- ▶冷凍機を稼働させても、秋に収穫したタマネギは3月頃までに芽が出てしまう。
- ▶コンテナの外側は乾いていても、内部は湿っぽくてカビが生えてくる。
- ▶タマネギに2°C以上の温度差がある。
- ▶低温外気を利用すると、温度コントロールがうまくいかない。

アスパレーションシステムにより、貯蔵品質の向上とコスト削減が可能です。ぜひ、アスパレーションシステムの採用をご検討ください。

