

ตัวอย่างผักผลไม้ที่ใช้



Active PAK™
7-14
day

ดูจะรูขนาดใหญ
เก็บรักษาได้นาน 3 วัน

คะน้า, กวางตุ้ง, ผักบุ้ง



Active PAK™
9
day

ดูจะรูขนาดใหญ
เก็บรักษาได้นาน 3 วัน

ผักสลัด



Active PAK™
9
day

ดูจะรูขนาดใหญ
เก็บรักษาได้นาน 3 วัน

กะเพรา, โหระพา



Active PAK™
7-14
day

ดูจะรูขนาดใหญ
เก็บรักษาได้นาน 3 วัน

ผักชี, คื่นช่าย



Active PAK™
36
day

ดูพลาสติกทั่วไป
เก็บรักษาได้นาน 5 วัน

พริกขี้หนู



Active PAK™
25
day

ดูพลาสติกทั่วไป
เก็บรักษาได้นาน 5 วัน

ลิ้นจี่

ข้อมูลเพิ่มเติม



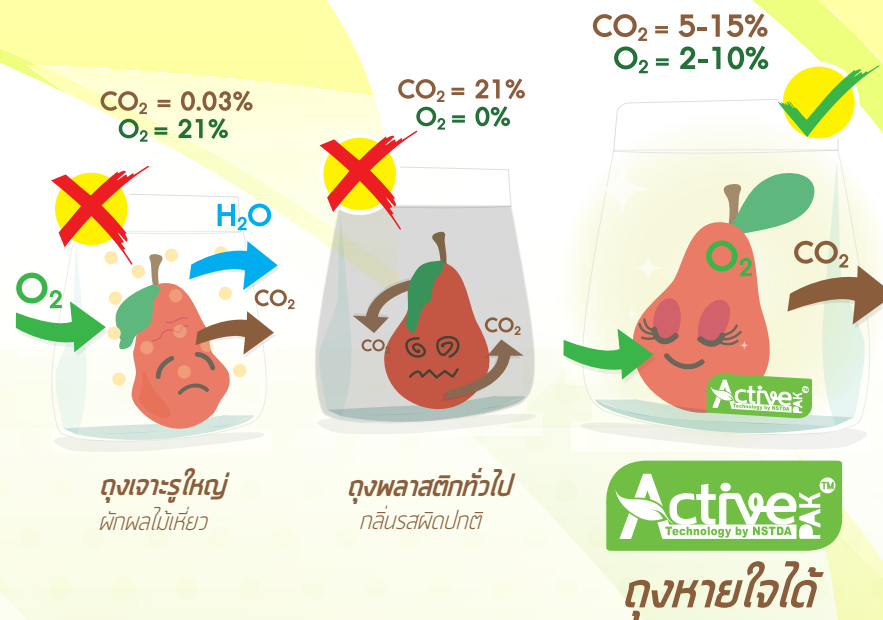
ดร.วิษชุดา เดาด์ โทร 02-564-6500 ต่อ 4655
คุณชนิต วานิกานุกูล โทร 02-564-6500 ต่อ 4386
<https://www.facebook.com/NSTDATHAILAND>
<https://www.mtec.or.th/ActivePAK>

ดูหายใจได้ 'ActivePAK™



ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค)
สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี





วิธีการใช้งานถุง **ActivePAK**TM

- ล้างผักผลไม้ให้สะอาด** (Wash vegetables and fruits clean)
- ผึ่งให้พอแห้ง** (Dry slightly)
- บรรจุลงถุง Active PAKTM แล้วมัดปากถุง** (Fill into Active PAKTM bag and tie the mouth)
- เก็บในตู้เย็น** (Store in the refrigerator)

Solution for Freshness

บรรจุภัณฑ์ **Active PAK**TM สามารถสร้างสภาวะรักษาความสด (Fresh-Care ConditionTM) ภายในบรรจุภัณฑ์ผ่านเทคโนโลยีการสร้างบรรยากาศดัดแปลงแบบสมดุล (Equilibrium Modified Atmosphere หรือ EMA) ทำให้สามารถรักษาความสด หรือ คงคุณค่าของผลิตผลสดให้นานยิ่งขึ้น ภายใต้การควบคุมอุณหภูมิที่ดี (ความเย็นเหมาะสม) และการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวที่ถูกต้อง