

GIẤY GIỮ THỰC PHẨM TƯƠI NGUYÊN TRONG NHIỀU THÁNG

Với loại túi bảo quản mới, rau củ có thể được giữ tươi lâu hơn.

Một công ty Nhật đã phát triển thành công loại giấy bóng kính bằng xello, có tên Aura Pack, có thể giúp giữ hoa quả và rau củ tươi nguyên trong nhiều tháng, bằng cách kiểm soát quá trình bốc hơi nước và hô hấp của rau củ quả.

Rau thường chứa tới 90% là nước. Khi lượng nước trong rau chưa bị mất đi, nó sẽ giữ được trạng thái tươi ngon. Loại túi này sử dụng phim Belle Green Wise để ngăn chặn hiện tượng bốc hơi nước. Rau sẽ hấp thụ oxy và giải phóng CO₂. Môi trường càng thuận lợi, quá trình này diễn ra càng ổn định và vì thế rau càng khó bị thối. Phim này cũng ngăn quá trình hấp hơi nên hơi nước không bị ngưng tụ.

Các loại rau dạng lá như rau chân vịt có thể giữ tươi được thêm 2-3 ngày trong túi Aura Pack. Quả hồng vàng có thể được giữ tươi trong 3-4 tháng trong túi này. Điều này đồng nghĩa với việc rau củ có thể được vận chuyển bằng những phương tiện rẻ tiền hơn và vì thế có thể tiết kiệm được giá thành sản phẩm.

Tuy chưa thể tạo ra một cuộc cách mạng trong việc bảo quản thực phẩm, nhưng loại túi này vẫn giữ cho rau củ được tươi lâu hơn, điều thực sự có ý nghĩa với những người buôn rau củ quả.

Tham khảo: [Sciencedaily](#)