

カルテック農産物鮮度保持システム

「優れた技術」が
選ばれる！
フードロス対策には

大空間床置き光触媒除菌脱臭機
(KL-F01 Agri.ver)

60~80㎡
対応

外形寸法(mm)
幅736 × 奥行203 × 高さ544



業務用空気清浄機
「エアークリパップ」(株式会社浜松バルス)
[150~180㎡対応]

✓ 生産者様のお役に立つ優れた技術「光触媒」

エチレングス等
ガスを分解

空気中の
ウィルスや菌、カビ等を
分解・除去 ※1

貯蔵・保管時の
ニオイ抑制 ※1

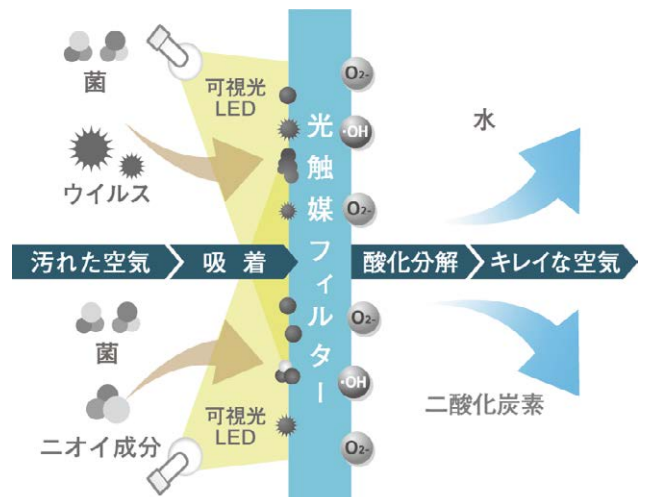
✓ 光触媒とは、 世界が認めた日本発の技術

空気中のウィルスや菌、ニオイの成分をフィルターに吸着、
光を照射することで分解され、キレイな空気を排出します。
オゾンや次亜塩素を出さない、安心安全な技術です。

カルテックの
除菌脱臭機

吸着 ⇄ 分解

常に空気を浄化し続け、効果を継続



※1 すべてのウィルスや菌、ニオイの成分で検証をしていません

農業関係者様 × カルテック 鮮度保持効果を実証！

検証

1

和歌山県下津／蔵出しみかん

『鮮度保持と腐敗抑制試験』

- 試験方法：1つの貯蔵庫は例年通り／別の貯蔵庫には光触媒除菌脱臭機を設置
- 期間：2022年12月中旬～2023年2月中旬
- 貯蔵量：4,000kg

貯蔵期間中の
腐敗果量



200個

約70%
大幅削減！

60個

光触媒無し

光触媒有り

出荷時の
腐敗果量



200kg

約50%
大幅削減！

100kg

光触媒無し

光触媒有り

検証

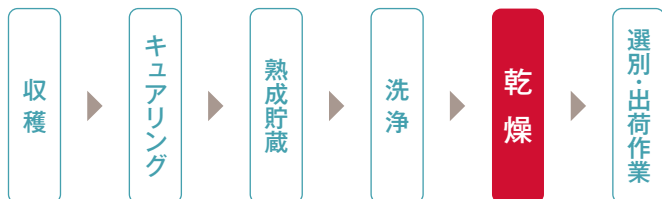
2

株式会社くしまアオイファーム様／さつまいも

『洗浄後の腐敗率※2 削減試験』

- 試験方法：通常使用する乾燥室（対照区）と光触媒除菌脱臭機を設置したZ品置場（試験区）で実施
- 期間：2023年7月26日～8月31日（7月21日選別、7月26日洗浄後、検証開始）
- 貯蔵量：各室2パレット分1,200kg（1パレット30ケース）

洗浄から出荷の間の乾燥の工程に
光触媒除菌脱臭機を設置・検証



洗浄後の
腐敗率



7%

約85%
大幅削減！

1%

光触媒無し

光触媒有り

総数2,097個中
腐敗147個

総数2,173個中
腐敗23個

※2 軟腐病の発生率で検証

検証

3

北海道農業団体様／かぼちゃ

『長期保存時の外観品質異常発生率※3 削減試験』

- 試験方法：プレハブ型試験冷蔵庫（10℃/70%RH）2基を使用し、通常保管（慣行区）と光触媒除菌脱臭機を設置した（光触媒区）で実施
- 期間：2024年10月4日～2025年1月10日 14週間
- 貯蔵量：各品種30果ずつ ハーフコンテナに3果静置×10コンテナ

長期保存時の
外観品質異常
発生率

73.3%

約60%
大幅削減！

30%

光触媒無し

光触媒有り

外観品質の異常状態

慣行区の場合
（光触媒無し）



変色



ピットング



カビ・腐敗

光触媒区の場合
（光触媒有り）



貯蔵臭や
浮遊菌も削減！

※3 外観に変色、ピットング、カビ・腐敗などが発生した率（農協の選果基準に準じて判断）

< 製造・発売元 >

Kaltech

カルテック株式会社

〒541-0059 大阪府大阪市中央区博労町3-3-7
www.kaltec.co.jp

プレスリリースは
こちら



< 販売店 >