

ตัวอย่างผักผลไม้ที่ใช้



Active PAK™
7-14
day

ดูเจาะรูขนาดใหญ่
เก็บรักษาได้นาน 3 วัน

คะน้า, กวางตุ้ง, ผักบุ้ง



Active PAK™
9
day

ดูเจาะรูขนาดใหญ่
เก็บรักษาได้นาน 3 วัน

ผักสลัด



Active PAK™
9
day

ดูเจาะรูขนาดใหญ่
เก็บรักษาได้นาน 3 วัน

กะเพรา, โหระพา



Active PAK™
7-14
day

ดูเจาะรูขนาดใหญ่
เก็บรักษาได้นาน 3 วัน

ผักชี, คื่นช่าย



Active PAK™
36
day

ดูพลาสติกทั่วไป
เก็บรักษาได้นาน 5 วัน

พริกชี้หนู



Active PAK™
25
day

ดูพลาสติกทั่วไป
เก็บรักษาได้นาน 5 วัน

ลิ้นจี่

ข้อมูลเพิ่มเติม



ดร.วิชชุดา เดชาติ 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





ใช้ ActivePAK™ ได้ประโยชน์อะไร



รักษาความสด
ของผักผลไม้
คงคุณค่าสารอาหาร



บรรจุ/ขนส่ง



ลดของเสีย
ลดปริมาณผักผลไม้
ที่เน่าเสียเมื่อเก็บต่อนาน



นำกลับมาใช้ซ้ำได้

ช่วยลดปัญหาสิ่งแวดล้อม
ถุงสามารถใช้ซ้ำต่อได้ที่บ้าน

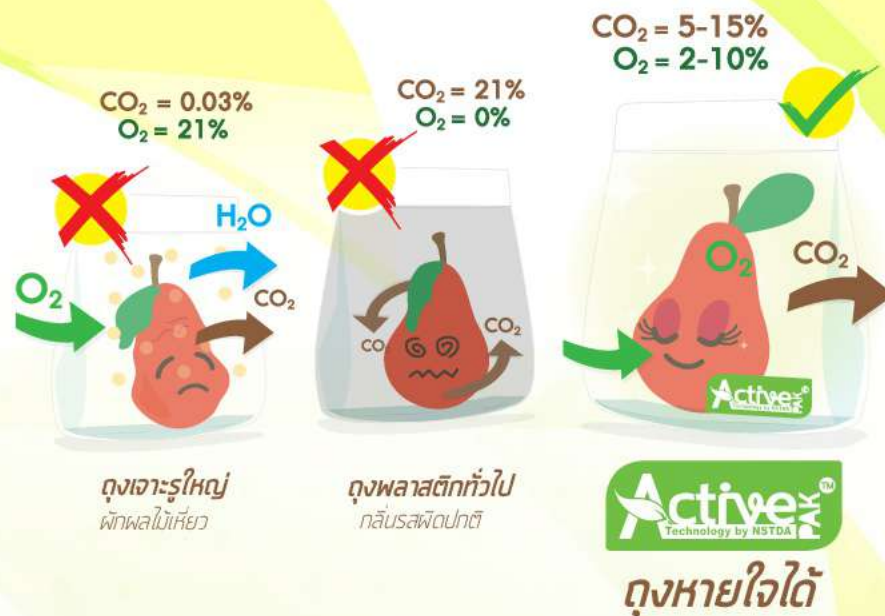


ปลอดภัยใช้กับอาหาร
(มาตรฐาน มอก.656-2556
พลาสติกสัมผัสอาหาร)

Solution for Freshness

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

ActivePAK™ ทำงานอย่างไร?



วิธีการใช้งานถุง ActivePAK™

- ล้างผักผลไม้ให้สะอาด
- ผึ่งให้พอแห้ง
- บรรจุถุง Active PAK™ แล้วมัดปากถุง
- เก็บในตู้เย็น