

更加持久保鲜的功能性保鲜袋
现在开始使用久久包吧~

Eco-Friendly Freshness Keeper
久久膜膜®

▼ 久久包保鲜袋



济州甜柿子：室温保管15天以后

▼ 一般保鲜袋



济州甜柿子：室温保管15天以后

久久包的特点是什么？

01

无化学添加剂和环境激素

不含化学添加剂和环境激素,可以放心使用。

02

使用100%天然矿物质

含有天然矿物质保鲜效果更持久,更卓越。(获得美国FDA认证)

03

提高果蔬新鲜度

提高果蔬类新鲜度,延长保存时间,属于功能性环保保鲜袋。

04

延迟果蔬类的腐烂

延迟蔬菜或水果的氧化和腐烂,抑制细菌滋生及发霉。

05

安全、卫生

没有重金属及有害物质危害性,属于安全、卫生的产品(获得韩国食品药品安全处认证)

06

重复使用OK

重复使用也可以持续保鲜,洗净后可以反复使用。

环保智能清新科技 (Eco-Friendly Smart-Freshness Science)

应用抑制果蔬类腐烂的环保智能清新包装 (Smart Modified Atmosphere) 技术。
天然矿物质成分可以吸附蔬菜或水果氧化和腐烂时产生的促进老化的气体 (乙烯)。
利用生育光线——远红外线放射效果长久保持食品原有的味道及新鲜度。
天然矿物质通过促进和激活果蔬类呼吸均衡及细胞组织,可以长久保持新鲜状态。

专利

注册韩国专利: 功能性食品包装材料及其制造方法 (第10-0949531号)
申请国际专利: KR2010/009179

认证

获得韩国食品药品安全处食品包装材料
(韩国食品标准法典第7项关于器具及容器包装的标准及规格) 认证
美国FDA食品包装材料 (CFR177.1520) 认证: 原料及保鲜产品

更加持久保鲜的功能性封口袋 久久包封口袋



久久包封口袋商品信息

Eco-Friendly Freshness Keeper®
久久膜膜



Eco-Friendly Freshness Keeper

Zippys
久久包封口袋



Complies with FDA
food regulations
US FDA 21
CFR 177.1520



대한민국 특허
제10-09489531호
국제특허출원
KR2010/009179



商品信息

数量：20只
尺寸：18X20cm
材质：低密度聚乙烯 (LDPE)
天然矿物质 (AR-34)
耐热温度：120℃
耐冷温度：-60℃
生产商：韩国

(小号)



商品信息

数量：10只
尺寸：25X30cm
材质：低密度聚乙烯 (LDPE)
天然矿物质 (AR-34)
耐热温度：120℃
耐冷温度：-60℃
生产商：韩国

(大号)



久久包封口袋的使用方法?

○ 拉链袋使用,重复使用



洗净拉链袋内部



洗净拉链袋外部



充分晾晒至没有水珠

拉链袋内部空气排空后进行保管
重复使用时必须先洗净晒干后使用

○ 蔬菜,水果类保管



黄色香瓜



红色西红柿



绿色苹果

尽量清除蔬菜或水果表面的水珠后置于冰箱保管。
蔬菜或水果分类保管效果更加。

○ 香蕉保管方法



把香蕉放进保鲜袋



拉链保持开放状态



折叠开口处常温保管

保管香蕉时不要关闭拉链,轻轻折叠保鲜袋进行常温保管。

不要与油腻的食物一起置于微波炉使用。
不要保管热烫食物。
! 注意事项

更加持久保鲜的功能性保鲜袋

久久包保鲜袋



久久包保鲜袋商品信息



Eco-Friendly Freshness Keeper

Zippys
久久包保鲜袋



商品信息

数量：20只
尺寸：25X35cm
材质：低密度聚乙烯 (LDPE)
天然矿物质 (AR-34)
耐热温度：120℃
耐冷温度：-60℃
生产商：韩国



(中号)



商品信息

数量：10只
尺寸：35X43cm
材质：低密度聚乙烯 (LDPE)
天然矿物质 (AR-34)
耐热温度：120℃
耐冷温度：-60℃
生产商：韩国



(大号)

久久包保鲜袋与一般保鲜袋的比较图片

▼ 久久包保鲜袋



济州甜柿子：室温保管15天以后



香蕉：室温保管7天以后



生菜：室温保管9天以后

▼ 一般保鲜袋



济州甜柿子：室温保管15天以后



香蕉：室温保管7天以后



生菜：室温保管9天以后

根据果蔬的种类、农药使用与否、温度、湿度等环境的不同,其保鲜效果会有所差异

久久包认证现状

• 获得美国FDA及食品药品安全处认证 (U.S. FDA and KFDA Certifications)



获得美国FDA食品包装材料CFR177.1520认证
原料及保鲜产品



• 知识产权及认证现状 (IPRs and Certifications of Hangreentech)

• 专利权,商标权/申请国际专利 (Registered Patents, Trade-mark and PCT)





Eco-Friendly Freshness Keeper®
久久膜膜

请亲自体验
久久包保鲜效果

久久包保鲜实验资料试验报告

甜柿子 Persimmons

实验编号	HGTRC_201011_KP1	
实验对象	甜柿子 Persimmons	
实验开始	2010/10/23	19:00
实验结束	2010/11/18	13:00 (26天)
实验条件	室温 (温度: $22 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 湿度: $40 \pm 5\%$)	

【实验结果】



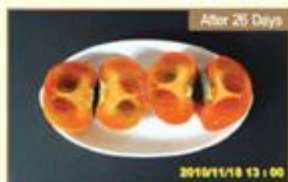
久久包保鲜水果网套



一般水果网套



久久包保鲜水果网套



一般水果网套



久久包保鲜水果网套



一般水果网套

桃子 Peaches

实验编号	HGTRC_201108_KP1	
实验对象	桃子 Peaches	
实验开始	2011/08/09	14:10
实验结束	2011/08/20	14:35 (11天)
实验条件	室温 (温度: $25 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 湿度: $56 \pm 5\%$)	

【实验结果】



久久包保鲜水果网套



一般水果网套



久久包保鲜水果网套



一般水果网套



久久包保鲜水果网套



一般水果网套

久久包保鲜实验资料试验报告

• 哈密瓜 Melons

实验编号	HGTRC_201011_KM1	
实验对象	哈密瓜 Melons	
实验开始	2010/11/4	12:20
实验结束	2010/11/23	12:00 (9天)
实验条件	室温 (温度: $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 湿度: $37 \pm 5\%$)	

【实验结果】



久久包保鲜水果网套



一般水果网套



久久包保鲜水果网套



一般水果网套



久久包保鲜水果网套



一般水果网套

• 香蕉 Bananas

实验编号	HGTRC_201011_KB1	
实验对象	香蕉 Bananas	
实验开始	2010/11/12	11:00
实验结束	2010/11/20	09:30 (8天)
实验条件	室温 (温度: $22 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 湿度: $40 \pm 5\%$)	

【实验结果】



久久包



美国的包



久久包



美国的包



久久包



美国的包

久久包保鲜实验资料试验报告

• 葡萄 Grapes

实验编号	HGTRC_201011_KG1	
实验对象	葡萄 Grapes	
实验开始	2010/10/23	23:30
实验结束	2010/11/12	10:30 (20天)
实验条件	室温 (温度: $5 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 湿度: $80 \pm 5\%$)	

【实验结果】



久久包



一般包装



久久包



一般水包装



久久包



一般包装

• 彩椒 Bell peppers

实验编号	HGTRC_201012_KB1	
实验对象	彩椒 Bell peppers	
实验开始	2010/11/11	15:40
实验结束	2010/12/09	10:00 (28天)
实验条件	室温 (温度: $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 湿度: $50 \pm 5\%$)	

【实验结果】



久久包



一般包装



久久包



一般水包装



久久包



一般包装

久久包保鲜实验资料试验报告

• 西兰花 Broccoli

实验编号	HGTRC_201101_KB1	
实验对象	西兰花 Broccoli	
实验开始	2012/01/02	16:30
实验结束	2012/01/09	18:40 (8天)
实验条件	室温 (温度: $18 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 湿度: $30 \pm 5\%$)	

【实验结果】



久久包



一般包装



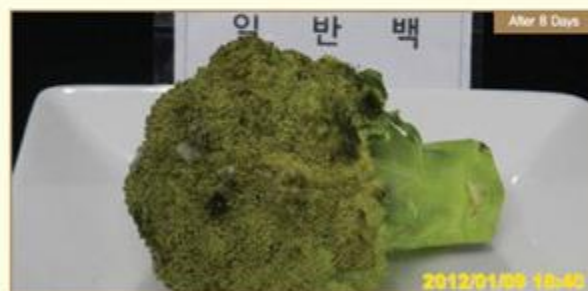
久久包



一般水包装



久久包



一般包装

• 生菜 Lettuce

实验编号	HGTRC_201101_KL1	
实验对象	生菜 Lettuce	
实验开始	2010/12/29	14:00
实验结束	2011/01/06	15:00 (8天)
实验条件	室温 (温度: $18 \pm 3^{\circ}\text{C}$ 湿度: $37 \pm 3\%$)	

【实验结果】



久久包



一般包装



久久包



一般水包装



久久包



一般包装

久久包保鲜实验资料试验报告

• 苏子叶 Sesame leaf

实验编号	HGTRC_201111_KS1	
实验对象	苏子叶 Sesame leaf	
实验开始	2011/10/26	17:00
实验结束	2011/11/02	17:30 (7天)
实验条件	室温 (温度: $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 湿度: $50 \pm 5\%$)	

【实验结果】



久久包



一般包装



久久包



一般水包装



久久包



一般包装

• 山药 Yams

实验编号	HGTRC_201111_KY1	
实验对象	山药 Yams	
实验开始	2011.10.31	18:00
实验结束	2012.02.14	18:00 (105天)
实验条件	室温 (温度: $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$ 湿度: $45 \pm 5\%$)	

【实验结果】



久久包



一般包装



久久包



一般水包装



久久包



一般包装



久久包其他商品

持久保鲜！ 人体无害！ 无环境激素！



Eco-Friendly Freshness Keeper
久久膜膜®

商业用

久久包能力膜

绿色环保、持久保鲜、功能性保鲜膜

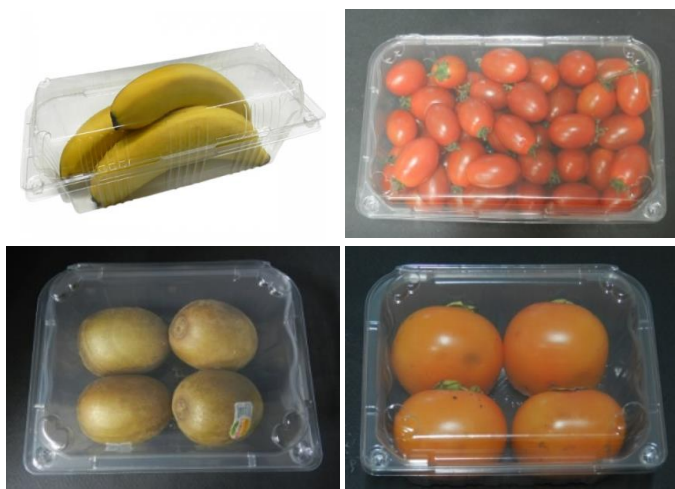
Eco-Friendly Freshness Keeper
久久膜膜®

久久包水果网套

绿色环保、持久保鲜、功能性水果网套



Eco-Friendly Freshness Keeper
久久膜膜®



久久包透明水果盒

绿色环保、持久保鲜、功能性透明水果盒

Eco-Friendly Freshness Keeper
久久膜膜®

Eco-Friendly Freshness Keeper
Zippys®

联系方式

中国总代理

北京业立亚广告有限公司

电话 : 010 6471 8879

淘宝 : <http://www.jiujiumomo.com>

官网 : <http://www.jiujiumomo.cn>

微信 :



感谢您的阅读



韩国"Hangreentech"简介

韩国公司简介

“Hangreentech: 保持新鲜度的创新者”

“Hangreentech” 是一家在专利技术的基础上，通过改进包装内部环境构成，实现农产品和食品的新鲜度，开发并供应保持最佳状态的“主动型功能性包装材料”的创新包装技术企业。

Hangreentech正致力于开发和供应保持新鲜度的先进材料和包装产品，以满足生产商、经销商和消费者的新鲜度需求。也就是说，我们已经开发出延长新鲜农产品和食品保质期的包装解决方案，并将其提供给海外公司和国内公司。

“Hangreentech” 与首尔国立大学进行了保鲜材料技术的联合研究，并在研究的基础上不断开发新产品，用于出口和分销新鲜农产品和食品。





自2010年起，以保鲜包装一体化品牌命名，研制成功了农场主和经销商在超市或便利店首次使用的柔性包装膜（功能性OPP、CPP、PE）。我们还开发和销售家用“保鲜袋”，使消费者能够长期保持蔬菜和新鲜水果的新鲜状态。

此外，我们还向全球市场和国内市场提供专业的工业包装，如“保鲜垫”，通过减少农场、仓库或运输过程中水果的腐烂，使保鲜质量提高50%~200%。我们还提供“鲜花包装”，这是一种花卉植物的包装，在规定的时间内快速运输至关重要。

特别是，韩国农林部正式承认其吸收乙烯气体（ C_2H_4 ）的出色功能，被广泛用作出口保鲜包装，由于最短的运输时间超过20~30天，通过长途海运难以出口，使其成为了韩国水果出口的动力源。

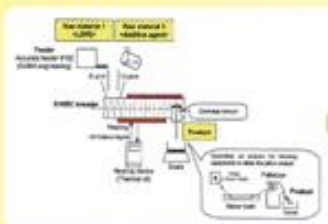
AR-34（抗腐34），集中我们所有创新技术力量创造的保鲜先进物质，以及HAP-1抗菌技术等，是世界一流的前沿技术，实现了农产品保鲜效果和干燥食品保鲜效果，并最终实现了该技术的应用。最终起到发挥降低食品废弃物费和温室气体（ CO_2 ）的作用，实现所有生产商和消费者按使用比例获得利润（回报）的经济效应。

AR-34技术简介

“AR-34：保鲜包装的核心技术”

“Hangreentech” 的保鲜材料

“AR-34（防腐34）”：含有多功能天然材料的复杂聚合物。



[AR-34生产工程]



[AR-34]



[AR-34适用包装材料生产]



[Zippys功能性包装网：包装盒用]

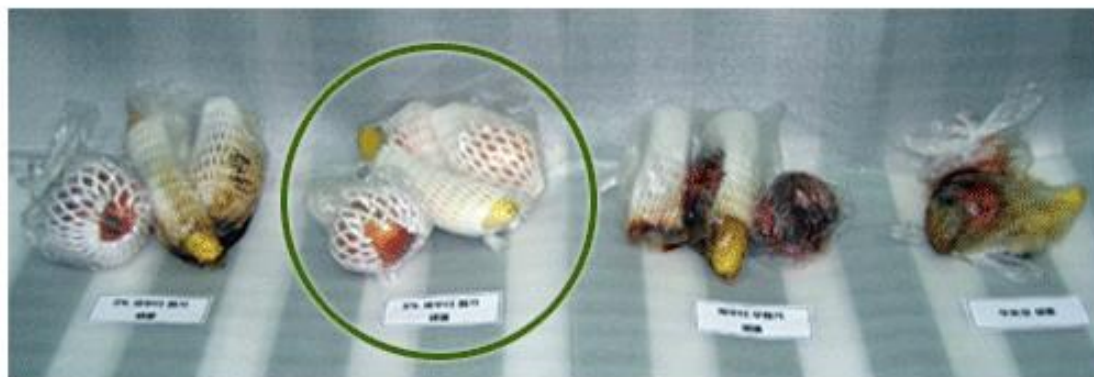


[Zippys功能性水果网：个别用]



[Zippys功能性保鲜袋]

＜AR-34原材料及制造程序＞



＜AR-34适用产品在室温保管60天的水果/蔬菜状态实际比较＞

采用自主专利技术开发的活性包装的核心材料是AR-34（防腐34），它是一种含有多功能天然无机材料的复杂聚合物。

为了开发先进的保鲜材料，汉高科技与首尔国立大学、国内外研究机构合作。我们所有印有“Hangreentech”（Zippys®）商标的包装均采用“AR-34系列”生产，这是一种先进的聚合物复合材料，由10多种天然材料复合而成，使水果和蔬菜的保鲜时间更长。

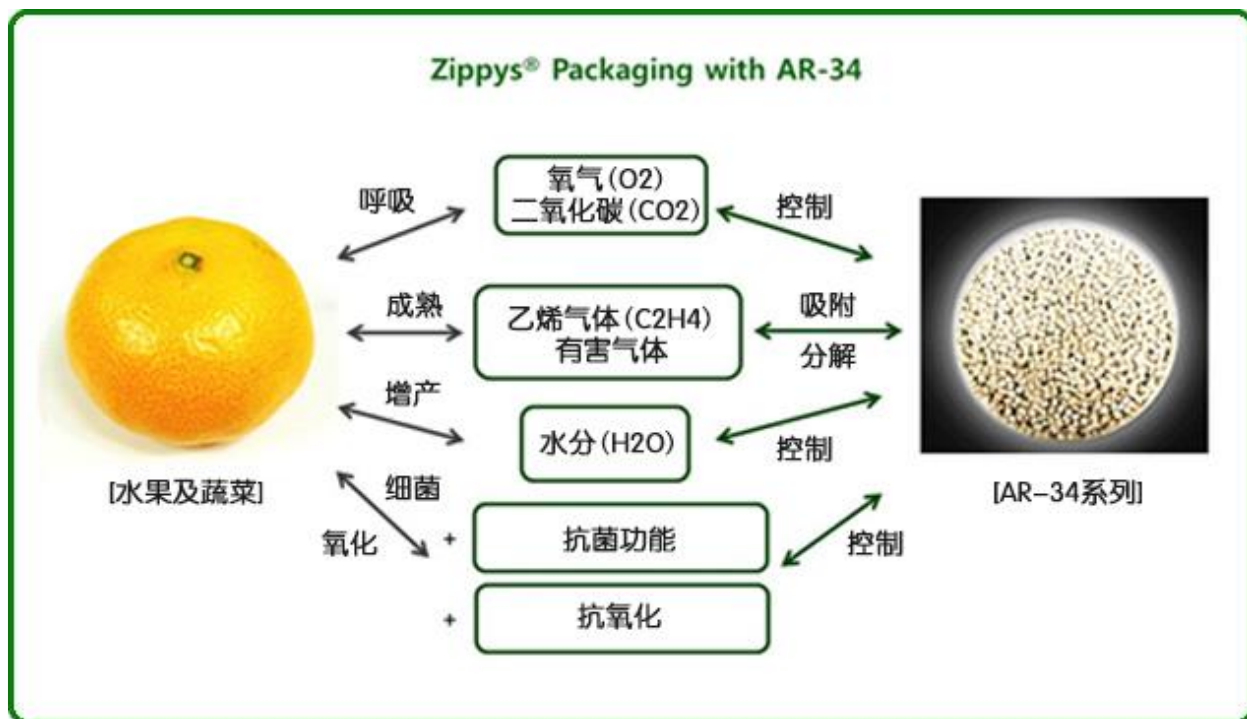
我们所有的功能性包装（PP膜、包装膜、保鲜垫、生物保鲜盘）均采用“AR-34”材料制成，这是“Hangreentech”的新材料，创新性地延长了产品的保质期，使包装中的物品保持更新鲜，同时具有阻隔有害物质、吸收冲击、保持湿度等现有合成树脂的优点。另外，另一种材料“hap-3”也能有效抑制食品储藏过程中产生的细菌和真菌。

此保鲜技术和应用包装已获得国内外专利，并通过了美国FDA和韩国FDA的安全标准。

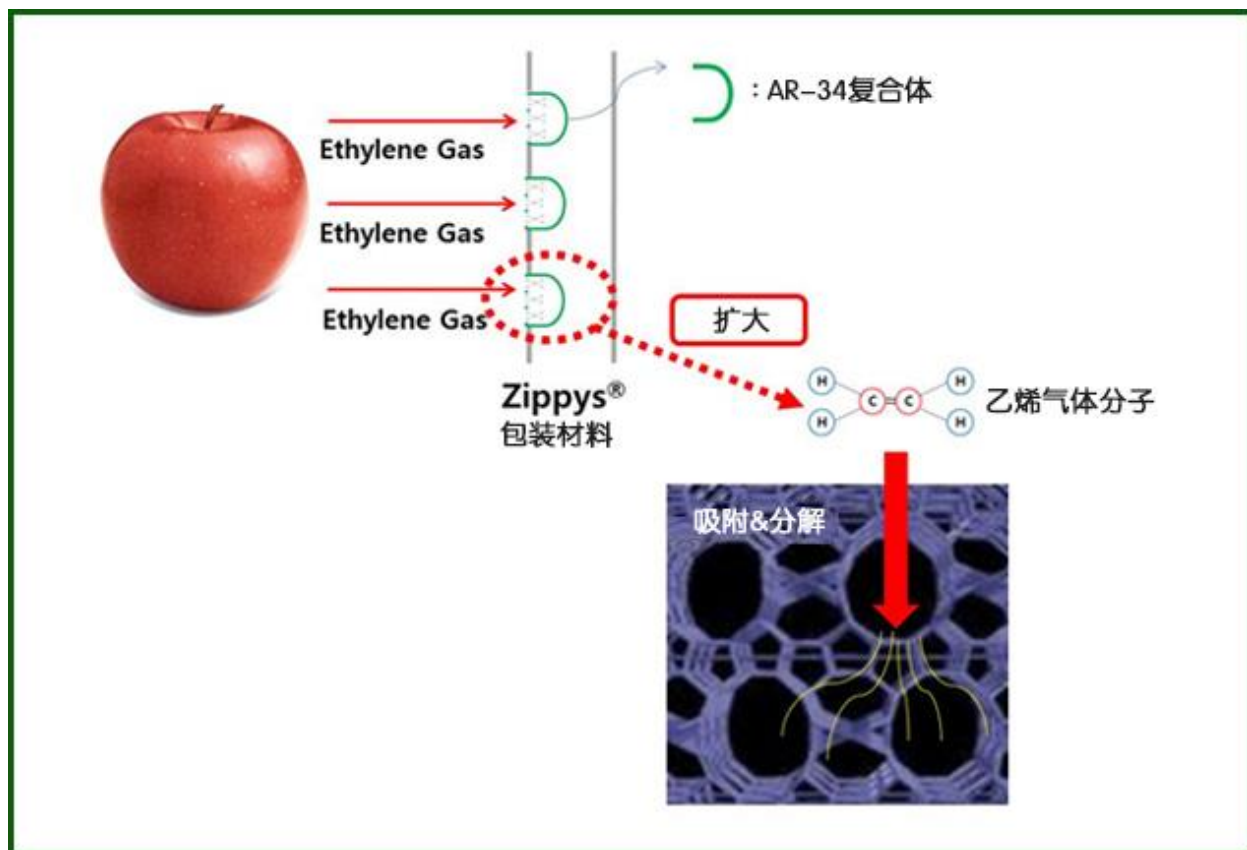
“Hangreentech”分别获得了与保鲜材料和包装生产体系相关的ISO 9001（质量管理体系）和ISO14001（环境管理体系）认证。建立了符合HACCP条件的生产体系和自粉磨粉末工艺。

AR-34的保鲜机理

<AR-34包装的保鲜功能>



<AR-34对乙烯气体 (C2H4) 的吸收和分解



功能和应用

“AR-34：保鲜包装的核心技术”

AR-34应用：新鲜农产品、绿色农产品、新鲜食品、食品、花卉等的包装。



〈AR-34持久保鲜包装技术〉



〔大型超市销售用包装袋〕



〔新鲜食品用〕



〔输出用持久保鲜膜〕



〔储存用MA袋〕



〔功能性食品用膜〕



〔家庭用功能性封口袋〕

〈AR-34系列持久保鲜功能性包装袋〉

保鲜复合聚合物（AR-34系列）

- AR-34F：产品包装材料、食品用软包装薄膜、水果MAP存储袋、水果包装容器
- AR-34MF：肉类和渔业产品专用包装材料
- AR-34DF：干燥食品（咖啡、坚果、饼干、干鱼类等）包装膜
- ARF-1：花卉植物专用包装膜等。

我们所有的保鲜包装都是考虑包装物的特点如呼吸特性、水分含量、营养成分（蛋白质、脂肪、碳水化合物等）等特性，采用最优化的AR-34材料。

“Hangreentech”的保鲜材料“AR-34”是现有塑料合成树脂包装及食品包装产品的主要原料，在吸收和分解包装中的有害气体的同时，还具有使有机物活化、保湿、抗菌的各种特殊功能，同时具有包装材料用的通用合成树脂（PE、PP、PS、PET）的优点。

AR-34应用领域

- 农产品（蔬菜、水果）柔性薄膜
- PET、PP食品包装托盘
- 新鲜食品功能包装膜
- 水果垫吸收乙烯气体（C₂H₄）
- 鲜切产品包装膜
- 用于肉类、渔业产品和加工食品的复杂薄膜
- 泡菜等发酵食品用薄膜和干粮包装薄膜

ARF-1应用领域

- 花卉保鲜膜（出口包装）