



Emergency agriculture services catalog

Shelf life extension



ISRAEL EXPORT INSTITUTE

Agro-Technology Sector

The Israel Export and International Cooperation Institute (IEICI) is your premier gateway for doing business with Israeli companies. Established and funded by the government and the private sector, IEICI's expertise in technology and product scouting, joint ventures and strategic alliances with Israeli companies spans more than half a century.

With expertise in Israel's leading Industries, IEICI offers access to relevant businesses and government resources and provides the information you need to connect, negotiate and do business.

This catalog demonstrates a sample of the Israeli abilities and know-how of the thriving Agro-technology sector, and as IEICI has an intimate acquaintance with the Israeli exporters, we are here to support and integrate you into this growing industry.

Moti Patriano

Manager,

Agro-Technology Sector

motip@export.gov.il

+972 3 514 2932



Content

Decco	04
Eco Pack Green Box	05
EVIGENCE SENSORS	06
Hefestus Technologies	07
Post Harvest Solutions	08
Resorcix	09
R.O.P.	10
Save Foods	11
StePac	12
Sufresca	13
Varcode	14

Decco

青果物用のポストハーベスト
ソリューション

www.decco-safepack.com/?lang=en



Safepack Products - Decco・イスラエルは、青果物生産者にコーティング剤、殺菌剤、洗浄剤、除菌剤、生育調整剤、ポストハーベストおよび貯蔵用の防腐剤などのカスタマイズされたソリューションと専門知識を提供しています。また、パッキングハウス向けに、防カビ剤残渣のモニタリング、真菌検査、抵抗性管理などの機器やサービスを提供しています。

Eco Pack Green Box

環境に優しい食品包装システム



www.ecopack-greenbox.com

Eco Pack Green Box は、従来の段ボールやプラスチック製のクレート包装に代わる、使いやすく、完全にカスタマイズ可能な環境に優しい包装システムを開発し、特許を取得しています。

Eco Pack システムは、プラスチック製のフレームと 2 つの軽量プラスチック製スリーブで構成されており、簡単に組み立て、経済的で多目的に使用できるリサイクル可能な箱を作成することができます。同社はこのシステムをカートンメーカーや流通業者に販売し、生鮮食品の小売業者、農家、農産物輸出業者に再販しています。

包装は、果物、野菜、肉、乳製品、焼き菓子など、生鮮品から冷凍品まで幅広く、複数回の再利用が可能です。

EVIGENCE SENSORS

生鮮品の賞味期限を
リアルタイムでモニタリング

<https://evigence.com/>



Evigence Sensors は、幅広い生鮮品の鮮度ライフサイクルに対応したソリューションを提供し、ブランドから消費者へのデリバリーチェーンのステークホルダーの利益に貢献しています。

使用期限システムから脱却し、次世代の視覚的鮮度センサーを開発することで、同社は、取扱業者やユーザーによる商品の鮮度に関するより多くの情報に基づいた意思決定を可能にし、廃棄物の削減、コストの削減、楽しみ方や全体的な体験の向上に貢献しています。

Hefestus Technologies

食品包装・シーリングソリューション



www.hefestus-slb.com/en/

Hefestus Technologies は、食品包装機と高度な包装ソリューションの開発を専門としています。同社は特許取得済みのシェルフライフブースター（SLB）技術を使用して製品の保存期間を大幅に延長しており、同社の機械と SLB シーリングヘッドは世界中で販売され、流通しています。

Hefestus は、半自動機、リニア・回転機など、あらゆる包装ニーズに対応する幅広い製品ラインを提供しています。これらの機械は、お客様のご要望に応じて製造され、仕向地の電源と互換性のあるように調整されています。

Post Harvest Solutions

青果物用の包装ソリューション

www.zoepac.com



Post Harvest Solutions は、製品の状態と品質を最大限に保つために、最適な大気質、相対湿度、抗菌特性を提供することを目的とした青果物の包装・加工技術 ZoePac を開発しています。

Resorcix

食品・飲料業界向けの
抗菌ソリューション

www.resorcix.com



Resorcix は、食品・飲料業界のバクテリアに対処するためのソリューションと製品開発を提供することを専門としています。その抗菌方法は、製品が腐敗することなく、より長い保存期間を達成できるように設計されています。

同社の技術は環境に優しく、天然物の薬効化学に基づいています。同社の研究プロジェクトでは、天然飲料の保存可能期間をチョコレートや肉などの他の食品産業製品と同程度に延長するために、同飲料業界での使用を目的とした天然の抗孢子形成細菌剤を探索しています。

R.O.P.

食品用のポリプロピレン
フィルム・袋

www.rop-ltd.com



R.O.P 社は、生鮮食品用のスマートパッケージを開発・製造しており、PP、PE、PA のブレンドをベースにしたフィルムと袋を提供しています。同社のフィルムキャスト技術（ $12\mu \sim 170\mu$ ）、スリット・ミシン目加工（ $0.3\text{mm} \sim 13\text{mm}$ ）、印刷、袋加工の全てが一つの屋根の下に集約されています。

同社の **ExtendCast** ガス・湿度置換包装（MAP）フィルム、ボックスライナー、小売袋は、保存性、外観、栄養価を向上させるように設計されています。各 **ExtendCast** 製品は、その呼吸特性、水分損失率、質量、およびポストハーベストプロセスに基づいて、特定の果物、野菜、またはハーブのためにオーダーメイドで設計されています。

同社の極薄 **MA** フィルムは、包装コスト、操作性、環境への影響など、**MAP** にまだ存在する課題に対応しています。生鮮食品の賞味期限を延ばすための同社の **ExtendCast MAP** 包装は、自動包装用の袋またはロールで提供されています。

同社の包装は、食品の安全性とパフォーマンスを向上させ、中の農産物の状態を最適化します。同社のフィルムは、従来の他のバルク包装方法で使用されていた包装材料の 50%以下で済みます。

Save Foods

食品の安全性と保存性を確保する
環境配慮型ソリューション



www.savefoods.co/

Save Foods は、生鮮食品用の環境にやさしい除菌剤を開発しました。同社の製品は、サルモネラ菌、大腸菌、リステリア菌などのヒト病原体や植物病原体に対して効果を発揮し、青果物の賞味期限を延ばすのに役立ちます。

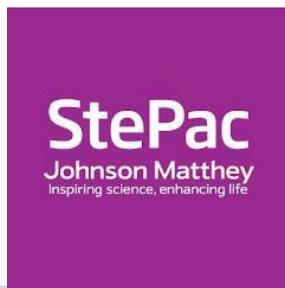
Save Foods は、過酸化水素を食材と一緒に使用しており、有効成分によって有害な残留物が処理後の食品に残ることはありません。また、従来 of 化学的殺菌剤や殺菌剤を使用したポストハーベスト処理の必要性を軽減します。

同社の製品は、柑橘類、アボカド、パパイヤ、マンゴー、ジャガイモ、サツマイモの包装に使用するポストハーベスト用に、また食品産業では、生鮮カット野菜、サラダ、加工食品用に設計されています。その他の用途としては、温室での使用があります。

StePac

青果物用の湿度変換包装

www.stepac.com



StePac は、高品質で精密に設計された生鮮食品用のガス/湿度置換（MA/MH）包装を開発・製造しています。StePac は、野菜、果物、ハーブの種類に合わせて作られており、青果物の鮮度、風味、栄養価を維持しながら、賞味期限を延ばすことができます。

同社の Xtend MA/MH 包装のポリマーは、袋の中の青果物が、特定の青果物に必要な O₂ と CO₂ 濃度の特定の範囲内で平衡化するように設計されています。Xtend は、老化を遅らせ、青果物の栄養価と風味を維持し、腐敗を抑え、硬さを保ち、収縮を防ぎます。

同社はまた、医療、歯科、動物病院向けの感染制御用バリアフィルムと滅菌バッグの製品群である CARERITE 滅菌包装も製造しています

Sufresca

青果物の保護用の
食用コーティング

<https://sufresca.com/>



Sufresca は、青果物用の食用コーティング剤を開発し、賞味期限を延ばし、収穫後のロスや廃棄物を削減します。同社のコーティング剤は、一般的な農業と有機農業の両方に適した特定の液体製剤を使用して、対象となる果物や野菜に合わせて調整されます。

同社が最初に力を入れているのは、トマト、ニンニク、ピーマン、ザクロなど、ポストハーベスト後の食用コーティングが現在存在しない作物です。

Varcode

製品の鮮度を評価するための
ダイナミックバーコード

www.varcode.com



Varcode は、食品や医薬品などの生鮮品のコールドチェーンを継続的に監視する技術を開発しています。同社の技術は、ダイナミックバーコード、バーコードリーダー、最新の輸送情報のためのダッシュボードを提供しています。

同社の **FreshCode** は、時間や温度条件によって変化するバーコードです。販売業者はコードをスキャンして、商品が輸送過程でどの程度適切に保存されているかを判断することができます。

FreshCode のデータは、流通業者が各配送物の最適な使用法を決定し、最適な状態であるか、値引きして販売すべきか、返品すべきかを判断するのに役立ちます。**FreshCode** のシステムには、レポートやアラートのためのクラウドベースの **SaaS** であるフレッシュコード管理システムも含まれています。**FreshCode** は、ほとんどのスマートフォンだけでなく、専用のスキャナーでも読み取ることができます。



Emergency agriculture services catalog

This publication is for informational purposes only. While every effort has been made to ensure the information is correct, The Israel Export & International Cooperation Institute assumes no responsibility for damages, financial or otherwise, caused by the information herein.

© March 2020 • The Israel Export & International Cooperation
Institute • Production: IEICI Media & Communication Division

