



鳳梨貯藏現場試驗

目的

試驗 Bluezone 保鮮技術對鳳梨儲藏室內微生物負荷的影響。

方法和材料

在鳳梨的儲藏倉庫一處房間內進行試驗。

決定微生物負荷的測試方法是使用實驗室提供的擦拭布擦拭房間內的牆壁，並將擦拭布送驗分析。

實驗前

Contents	Position	Total Bacterial Count	Yeast Count/Swab	Mold Count/Swab
Pineapple	Back Front Wall	41	0	13
Pineapple	Back Wall	210	3	18

第一次採樣後，我們將 bluezone 2400 放到後側牆壁 (back wall) 的位置，在房間內除了安裝 Bluezone® 2400 設備之外，沒有採取任何可能影響試驗結果的行為。產品類型、室溫等均保持不變。

實驗後

Contents	Position	Total Bacterial Count	Yeast Count/Swab	Mold Count/Swab
Pineapple	Back Wall	13	1	2

Bluezone 保鮮技術在短短 13 天內就減少了細菌總數、酵母菌和黴菌，這將延長鳳梨的保質期，並減少冷藏室內風扇和牆壁周圍的細菌污染。