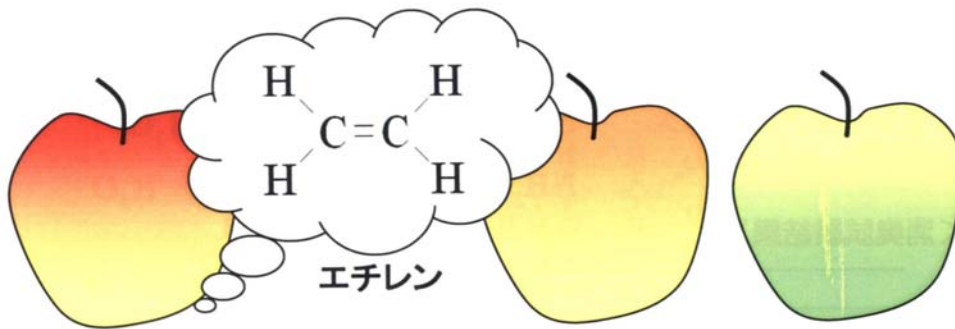


## モーリスによる青果・花木の鮮度保持

リンゴやバナナなどの果物および花きは、まわりにエチレン ( $\text{CH}_2 = \text{CH}_2$ )があると、成熟がすすむ性質があります。熟した果物・花きはそれ自体がエチレンを放出して、そばにある植物が熟すのを早めます。植物をモーリスに漬ける、あるいは植物にモーリスを噴霧すると、次亜塩素酸はエチレンの炭素どうしの結合を攻撃し、別の物質に変化させます。その結果、青果・花きは老熟することなく、長持ちします。



<次亜塩素酸とエチレンの反応>

