

باید ها و نباید های بسته بندی مواد غذایی با پلاستیک



بسته بندی عبارت است از هنر و علم آماده سازی مواد غذایی برای انبار کردن و در نهایت فروش محصول. بسته بندی باید با حفظ خاصیت حفاظتی و جذابیت تا حد امکان ساده و ارزان باشد. به دلیل اینکه مواد بسته بندی توسط ماشین های مختلف فرآیند می شوند بنابراین این مواد باید خواص دیگری نیز داشته باشند که عبارتند از: نرم بودن، قابلیت پذیرش چاپ، قابلیت استفاده در ماشین های لفاف، قابلیت دوخته شدن در حرارت، شکل پذیری به کمک باد یا خلا و یا فن آوریهای حرارتی. همچنین خواص مطلوب دیگری که بیشتر از دیدگاه صنایع غذایی مهم هستند عبارتند از: شفافیت، نفوذپذیر بودن و نفوذناپذیر بودن محصول نسبت به بخار آب و گازهای دی اکسید کربن، اکسیژن و نیتروژن. با اینکه اکثر مسائل فن آوری مربوط به استفاده از مواد پلاستیکی در بسته بندی مواد غذایی از جمله مشکلاتی هستند که بیشتر به صنعت بسته بندی مربوط می شوند ولی برخی از مسائل مربوط به طبیعت ماده به کار رفته در بسته بندی هستند که باید مد نظر قرارگیرند. موفقیت کاربرد پلاستیک ها در بسته بندی نیاز به همکاری تولید کنندگان مواد غذایی، سازندگان انواع پلاستیک ها، طراحان و همچنین مصرف کنندگان دارد. ملاحظات اقتصادی هم در این میان محدودیت های بیشتری را اعمال می کند، چرا که مصرف کنندگان صرفاً به دنبال کیفیت محصول هستند تا بسته بندی آنها.

بسته بندی عبارت است از هنر و علم آماده سازی مواد غذایی برای انبار کردن و در نهایت فروش محصول. بسته بندی باید با حفظ خاصیت حفاظتی و جذابیت تا حد امکان ساده و ارزان باشد. به دلیل اینکه مواد بسته بندی توسط ماشین های مختلف فرآیند می شوند بنابراین این مواد باید خواص دیگری نیز داشته باشند که عبارتند از: نرم بودن، قابلیت پذیرش چاپ، قابلیت استفاده در ماشین

های لفاف، قابلیت دوخته شدن در حرارت، شکل پذیری به کمک باد یا خلا و یا فن آوریهای حرارتی. همچنین خواص مطلوب دیگری که بیشتر از دیدگاه صنایع غذایی مهم هستند عبارتند از: شفافیت، نفوذپذیر بودن و نفوذناپذیر بودن محصول نسبت به بخار آب و گازهای دی اکسید کربن، اکسیژن و نیتروژن.