

GIDA AMBALAJINDA YÜKSEK TEKNOLOJİ

Gıda ambalajı konusunda uzun yılların deneyimini ve bilgi birikimini günümüze taşıyan

APACK Genel Müdürü Muharrem Demir, gıda saklamanın önemini ve çağdaş ambalaj teknolojilerini değerlendirdi.

İnsanlığın en temel ihtiyaçlarından birisi beslenmedir. Bu nedenle yüzyıllardır yiyeceklerimizi besin değerlerini kaybetmeden saklamak ve ürettiğimiz yiyecekleri bir yerden bir yere bozulmadan taşımak için yöntemler geliştiriyoruz. Çürüyen gıdalar, çeşitli hastalıklara ve gıda zehirlenmelere neden olurken aynı zamanda hem üreticiye hem de tüketiciye büyük bir ekonomik zararlar verir. Yiyecekleri saklamanın temel koşulu onları uzun süre bozulma ve çürümeden koruyabilmektir. Eski dönemlerde etleri ve sebzeleri güneşte kurutarak; sucuk, pastırma, tarhana, yufka, turşu, ev konservesi gibi saklama yöntemleri geliştirerek bu sorunu çözdüler. Önünde sonunda hepimiz acıkırız ve yemek en önemli tedarik kalemi haline gelir. Doğru yöntemlerle ve tekniklerle paketlenmeyen ürünlerin hem sağlığımızı tehdit ettiği hem de üreticiyi büyük zarara uğrattığı bilinen bir gerçektir.

Günümüzde gerek nüfusun ve tüketimin artması, gerek üretim biçimlerinin değişmesi ve gerekse güncel ihtiyaçların zorlamasıyla işin içine teknolojinin girmesi kaçınılmaz hale geldi. Pek çok firma, ihtiyaçlar doğrultusunda değişik teknolojiler geliştirerek besinlerin saklanmasına katkıda bulunuyor. Gıda makineleri ve ambalaj yöntemleri üretenler her geçen gün, yaşadıkları deneyimlerden yola çıkarak eksiklerini tamamlıyor ve piyasaya değişik çözümler sunuyor.

Birkaç çeşit koruma yöntemi var. Kurutma bunlardan en bilineni. Sonra dondurarak korumak geliyor. Bugünün ve geleceğin koruma yöntemi ise, ürünleri belli atmosfer koşullarında özel geliştirilmiş bir ambalajın içine hapsedmek. Bizim de üzerine çalıştığımız, teknoloji ve makine ürettiğimiz alan bu sonucusu. Artık ülkemizde her türlü biçimde ve nitelikte üretilen tabakları, ürünün niteliğine göre seçtiğimiz ambalaj filmleriyle kapatan ve bu esnada kutunun içindeki atmosferi, istediğimiz basınçta ve istediğimiz koruyucu gazlarla değiştirebildiğimiz makineler üretebiliyoruz. El ile çalışan basit kapama makinelerinden, tam otomasyonlu ürün paketleme bantlarına kadar geniş bir ürün gamımız var.

Bildiğiniz gibi gıdalar, nem – ısı – oksijen – karbondioksit – ışık gibi etmenlerin bir ya da birkaçına karşı duyarlılık göstererek, biçim, lezzet, koku gibi özelliklerini yitirebilir. Ürüne özel olarak seçilen tabakların kimyevi yapısı ile, tabakların kapatıldığı ambalaj filmlerinin özellikleri bu kayıpları engellemek amaçlıdır. Tabaklar PVC, monoPET, PP,PS, Kağıt, Isıl işlemlere uygun DOT (Bariyerli Köpük), CPET, APET, AMPET-AL, Alüminyum, çok katlı PP/EVOH/PP, PET/PE, PVC/PE, PS/PE, PVC/PE/EVOH/PE gibi çok değişik türlerde üreticinin kullanımına sunuyoruz. Nitelikli yüksek bariyerli üst film ALOx ve ısıl direnci olan OPET HS, çok katlı lamine veya coex filmler, pastörizasyon ve strelizasyona dayanıklı, antifoglu, soyulabilir (peel) özelliklerdeki filmler, bugünün endüstriyel gıda pazarında ciddi bir rekabet parametresidir. MAP (Modified Atmospher Packaging) yöntemiyle çalışan tam otomatik ambalaj makinelerinde ürünün ambalaja istenilen ölçülerde konmasından, kapatılarak etiketlenmesi ve kutulanmasına kadar bütün işlemler ürüne özel çözümlerle gerçekleştirilebiliyor. Tabak besleme, sıvı veya granül ürün tartım/dolum, VAKUM, SKIN, MAP, EMAP, Isıl işleme uygun ambalaj ve ambalaj malzemeleri ile dünya pazarlarına güvenle ürün sunabilmeyi gerçekleştiriyoruz.

Tasarımdan uygulamaya, metal dedektörden etiketleme işlemlerine, her zemine kaynak olabilen ve soyulabilen üst filme, ısıl işleme uygun tabaklara kadar pek çok pazarlama parametresi için endüstriyel çözümleri üretip, üreticilerimizin dünya standartlarında ürünleri piyasaya sunmalarına olanak sağlıyoruz.

Biz de **APACK** olarak gıda ambalajı üzerine hem çözüm hem de teknoloji üreterek dünya pazarındaki yerimizi aldık. Ambalaj çözümleri üretirken, gıdaları tamamen doğal hallerinde, mümkünse katkısız olarak işlemeyi hedef alıyoruz. Yaptığımız çalışmalarda ürünü müşterinin istekleri, talepleri ve beklentileri doğrultusunda, mümkün olan en uzun raf ömrüyle ve minimum maliyette hazırlamaya çalışıyoruz. Elbette lezzetini kaybetmeden, katkı maddeleri kullanmadan, gıdanın en doğal haliyle tüketiciye sunarak.

APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr