

“kuru gıdalar – domates” – çerez ürünleri



gıdanıza değer katan çözümler



.....entegre sistem yaklaşımı.....



Bizler APACK olarak;

Sağlıklı yaşamın birinci şartı, sağlıklı üretilmiş çeşitli gıdalar ile beslenmek olduğuna inanmaktayız. Biz gıdaların temel hedefi; bilimselliği ilke edinerek, tamamen doğal ve mümkünse katkısız olarak gıdaların işlenmesi, uzun raf ömrü için ambalajlanarak nihai tüketiciye minimum maliyette ulaştırılması olmalıdır diye düşünmekteyiz.

değer katan çözümler!..

Çabuk bozulabilen tüketime/kullanıma hazır gıdalar patojenik organizmaların gelişmelerini önlemek ve mikrobiyal güvenliği sağlamak için, kontrollü ısıtma/soğutma şartları altında minimal işleme ve depolama kombinasyonlarıyla ürün güvenliğini açısından büyük önem taşımaktadır.

Minimal işlenmiş gıdalar, gıdada mümkün olduğunca az değişikliği amaç edinen ve aynı zamanda üreticiden tüketiciye kadar geçen süreçte yeterli raf ömrünü sağlayan bir dizi modern teknoloji kullanılarak üretilir. Koruyucu madde çok az içeren ya da hiç içermeyen ve yeni pişmiş tadını sağlamak için hafif ısıtma işlemlere maruz kalmış gıda ürünleri hazır gıda tüketiminde yepyeni bir konsept oluşturmaktadır.

Bu aşamada ön hazırlık, proses ve ambalaj açısından pek çok yeni teknoloji uygulamasını sizlerler duyurmak istiyoruz. Bazı sektörlerde kullanmaya başladığımız bu uygulamalar ile sizleri yepyeni bir Dünya'nın kapısını açıyoruz...

Aslında bu zamana kadar pazarın taleplerini karşılamak üzere yaptığımız çalışmalarını derleyip toplayıp şimdi masanın karşısına geçerek yeni bir anlayış ile yapmanızı öneriyoruz...SAĞLIKLI YAŞAMAYA ve YAŞATMAYA DAVET... kendi pazarınızı oluşturup haksız rekabetten uzak kendiniz ile rekabet edebilmek diyelim.

Endüstriyel gıda sanayimiz gerek global etkiler gerekse iç pazarın dinamikleri ile son birkaç yıldır ciddi bir değişim içinde. Tabiki bilinçlenen nihai tüketicinin verdiği tepkileride unutmamak gerekir ki bugünün ve de yarının resmini iyi analiz edebilelim.

Taze/Kuru gıda endüstrisinde değer katmanın kaçınılmaz bir gerçek olduğunu görebildiğimizde yapılacak çalışmalar için bir eylem planı hazırlayıp profesyonel bir ekip ile yola çıkmanın tam zamanı olduğunu düşünüyoruz.

Taze/kurutulmuş Sebze/Meyvelerde değer katan projelerimiz:

- . Ürün kabul yıkama, seçme ve ayıklama,
- . Gramajına, çapına veya rengine göre kalibrasyon
- . Muhtelif şekillerde: tekli, parmak, küp ve segment dilimleme
- . Normal, vakum altında veya freeze-dry (faz atlatmalı) kurutma
- . Farklı tüketici grupları için yağlama ve aromalandırma
- . Izgara izi, püre, sebze sosları , çorba ve garnitürler
- . Çok kafalı tartım ile porsiyonlama
- . Porsiyon veya bulk olarak MAP, EMAP, VAKUM ambalaj
- . Ambalajda ısıtma işlemi; pasterizasyon, sterilizasyon, sous-vide
- . Fonksiyonel ambalaj malzemeleri ile ileri ambalaj teknolojilerinin uygulamaları olarak özetlenebilir

taze-kuru gıda

otomasyon-entegrasyon gereksinimi



Bilgi çağında yaşıyoruz. Bilgiyi kavrayan, yararlanmasını bilen ve etkili bir şekilde kullanarak müşterilerine yeni değer sağlayanlar için bilgi bir fırsattır.

Doğru ticari kararlar alabilmek için doğru bilgilerin gerçek zamanlı olarak doğru yerlere aktarılması gerekir.

minimal işlenmiş "kurutulmuş"

tüketime hazır ürünler domates

-ultra taze gıdalar.....
-ön pişmiş sebzeler.....
-ambalajında pişmiş garnitürler.....
-fırında pişmeye hazır sebzeler.....
-sebze sosları ve soslu ürünler.....
-meyve ve soğan chispleri.....
-kurutulmuş sebze ve meybelere.....
-meyve çerezi.....
-kombinasyon ürünler.....
-ızgara sebzeler.....
-meyve ve sebze püresi.....
-kaplanmış-kızartılmış dilim sebzeler.....



Ürünler; özgün, taze, kaliteli, çok lezzetli, sağlıklı aynı zamanda gıda güvenliğine uygun yüksek kapasitelerde ve de endüstriyel ölçekte üretilmektedir.



GÜVENLİ GIDA

İÇİN

4 BASİT KURAL



temizle

k u r u t

ambalajla

pastörize et



GÜVENLİ GIDA :

Minimal işlenmiş gıdalar; gıdaların besin değerinde en az kaybı hedefleyerek üretimden tüketiciye mümkün olduğunca az değişikliği amaç edinen ve aynı zamanda üretimden tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen süreçte yeterli raf ömrünü sağlayan bir dizi modern teknoloji kullanılarak üretilebilir.

TEKNOLOJİ :

Gıdalarda bulunan patojen organizmaların gelişmelerini önlemek ve mikrobiyel güvenliği sağlamak için, kontrollü soğutma şartları altında, minimal işleme, porsiyon ambalaj, ısıl işlem uygulama ve depolama kombinasyonlarıyla güvenli gıda üretimi gerçekleştirilir.



vakum altında kurutma

Ürünler yaklaşık 50°C’de vakum altında kurutulmakta olup; renk, aroma, koku ve besleyici özellikleri korunarak yüzey deformasyonu meydana gelmemektedir. Elma için örnek: %95 kuru madde için 2 saat veya %80 için 45 dakika, dilim kalınlığı:3.8 mm. İster “yemeye-hazır” isterse “kullanıma-hazır” kurutma ve ızgara izi yapılabilmektedir.



sağlık ve kalite "garantisi"

ambalaj...



- . Tek ve çift veya ürüne özel odalı vakum makinaları
- . Manuel - yarı otomatik veya otomasyon tabak kaynak hatları
- . Termoform (ısı ile şekillendirme) vakum veya MAP ambalaj
- . Dikey ambalaj makinası ve vibrasyonu veya çok kafalı dolum
- . SKIN, karton, köpük, PLA, CPET, AL tabak kaynak makinası
- Gramaj kontrol, metal dedektör, etiketleme ve karton kutu

Tekerlekli tek odalı vakum Makinası: VC 600

Oda ölçüleri: 635×600×170(y) mm
Kaynak boyu: 600x5 mm önden tek kaynak
Vakum pompası: 54 m3/h
Gaz ünitesi: mevcut
Enerji: 220V, 50Hz, /N/PE, 5,0 kw + 0,5 kW

Çift Odalı Vakum makinası: VCM-750

Oda ölçüleri: 780×720×180mm
Kaynak boyu: 750x10 mm
Kaynak: 2 adet her bir oda
Vakum pomp.: 120 m3/h
Gaz ünitesi: mevcut
Enerji: 400V, 50Hz,3/N/PE, 6,0 kw + 1,0 k



Halves / Julienne Style / Diced
Vacuum packed & Tray
5 Oz. (250 g.)
7 Oz. (500 g.)
9 Oz. (1500 g.)
5 Lbs. (2270 g.)



MAP 25 Porsiyon ve Bulk Ambalaj Çözümlerimiz

Günümüzde birçok gıda üretim bölgelerinden farklı yerlerde ve üretim tarihlerinden farklı zamanlarda tüketilmektedir. Bu durum gıdaların uzun süre muhafaza edilmelerini zorunlu kılmaktadır. Gıda sanayinde ambalajı, içine konulan gıdaların, son tüketiciye, bozulmadan, güvenilir bir şekilde en düşük maliyetler de ulaştırılmasını ve tanıtılmasını sağlayan bir araç olarak tanımlanabiliriz.

Ambalajın hem fonksiyonel olarak geliştirilmesi hem de koruyucu özelliklerinin artırılması için teknolojik çözümler şarttır.

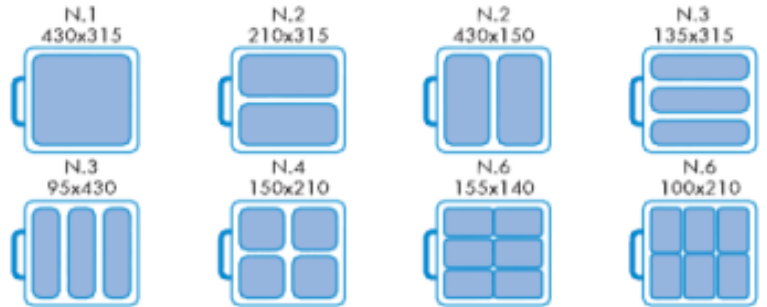
MAP 25 ve otomatik ambalaj makinalarımızla; porsiyon ve bulk olarak olarak salamuralı veya salamurasız su ürünlerini vakum veya koruyucu gaz ile ambalajlanabilmekteyiz.



Kalıp yerleşim planı ve dıştan dışa ölçüleri (mm):

MAP 25 Teknik Özellikleri:

Enerji:	400V, 50Hz,3/N/PE
Güç....:	max 6.0 kw
Vakum pompası..:	60 m3/saat
Basıncılı hava.....:	6 bar
Basıncılı hava tüketimi:	30 nl/dak
Koruyuc gaz.....:	2- 6 bar
Kumanda sistemi.....:	24 vdc
Film eni:	470 mm
Bobin iç çapı:	76 mm
Bobin dış çapı:	280 mm
Kapasite:	2-4 işlem/dakika



Dokunmatik ekran ve PLC ile her türlü fonksiyonu, hata mesajlarını ekranda gösteren, toplam üretim sayacı, 99 programı ile 24 vdc kontrol devresi standart özelliklerini içermektedir.

ZERO2 programı ile kademeli vakum yapabilmekte böylelikle ürün içindeki oksijenide alabilmekte, sıvı gıda ve soslar ile sıcak ürünlerde bundan böyle kolayca ambalajlanabilmektedir.

AutoMAP100 Komple ambalaj hattı otomasyon çözümlerimiz

Teknik Özellikleri:

Dokunmatik ekran ve PLC ile her türlü fonksiyonu, hata mesajlarını ekranda gösteren, toplam üretim sayacı, 99 programı ile 24 vdc kontrol devresi standart özelliklerini içermektedir.

ZERO2 programı ile kademeli vakum yapabilmekte böylelikle ürün içindeki oksijenide alabilmekte, sıvı gıda ve soslar ile sıcak ürünlerde bundan böyle kolayca ambalajlanabilmektedir.

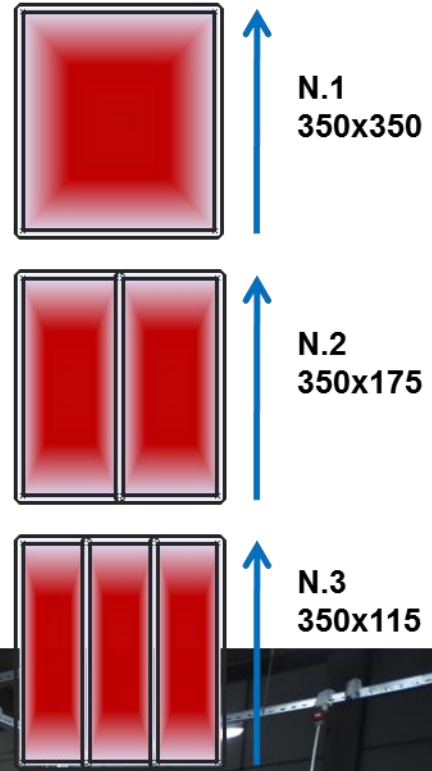
Enerji:	400V, 50Hz,3/N/PE
Güç:	min 4.0 – maksimum 8.0 kw
Vakum pompası:	100 -160 m3/saat
Basıncılı hava:	6 bar homojen-kuru
“ tüketim:	305 nl/dak
Koruyuc gaz:	2- 6 bar

Film eni:	420 mm
Bobin iç çapı:	76 mm
Bobin dış çapı:	300 mm
Kapasite:	7-12 işlem/dakika
Opsiyonel:	sıvı /toz filtresi

Makine ölçüleri:

En:	900 mm
Boy:	2.80-3.675 mm
Yükseklik:	1.663 mm
Yükleme bölümü:	1.5-3.0 mt
Ağırlık:	1.000 kg

Kalıp yerleşim planı (mm):



çok katlı "fonksiyonel"

Ambalaj malzemeleri

Basit yapılar.....

OPET12/LLDPE100-180
OPET12/PP70
OPET-PVDC12/LLDPE100
metOPET12/LLDPE
OPA15/LLDPE240

Vakum Torbası ve DOYPACK

OPET12/CoexPA/PE100
OPET12/CoexPA/PE105
OPET12/LLDPE100
CPA20/PEBD80
OPET12/CoexPA/PE130
OPA15/PEBDE90,120,130

monBOPET film ile
CPET/APET uygulamaları



SUBSTRATES



Nitelikli ürün ambalajları için çözümler



Tabak opsiyonları: mono PET, PP, PS, PVC, KAĞIT,
hepsi Türkiye'de üretilmektedir

Isıl işlem: DOT (bariyerli köpük) -40/+200°C
CPET-APET-AMPET-AL -40/+220°C
mikrodalga ve fırına uygun tabaklar

çok katlı: PP/EVOH/PP, PET/PE
PVC/PE, PS/PE
PVC/PE/EVOH/PE

çevreci: PLA doğada kompost olan

özel: 200 C dayanıklı PET film
SKIN üst film

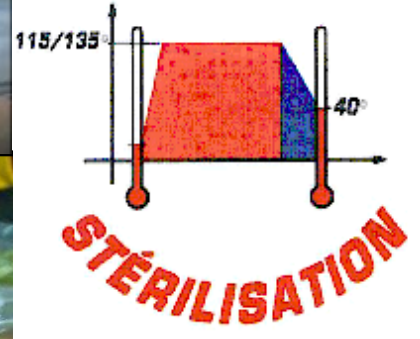
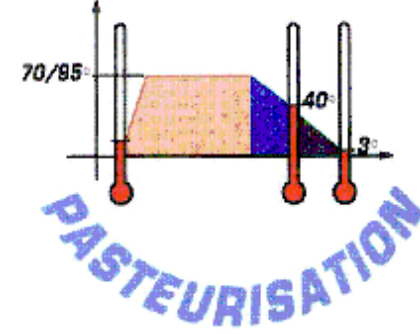
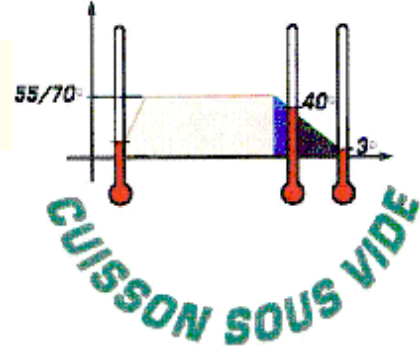
Isıl İşlem Uygulamaları

Gıdaların raf ömrünü 2-3 katına vakum veya MAP ambalaj ile çıkartabiliyoruz ancak bu her zaman yeterli olmayabiliyor. Bu durumda ambalajlanmış ürünler için ısıl işlem çözümlerimiz gıda güvenliği açısından da büyük önem taşımaktadır:

Strelizasyon: 115-135 °C ürün için soğuk zincir şartı yok.Oda sıcaklığında saklama

Pastörizasyon:75-95°C ürün soğuk zincirde (0/+4°C)korunmalı

"Sous Vide"::: vakum altında ambalajlı ürünü düşük sıcaklıkda pişirme işlemi



STERIFLOW®
THERMAL PROCESSING



Buhar veya fırında

**hazırlanan
yiyeceklere yönelin!..**