

## AMBALAJ ÇÖZÜMLERİ

Her sorunun çözümü var...

Abdullah ŞEN  
APACK Genel Müdürü



### Cennet Ülkemiz

Ülkemiz, iklim, toprak yapısı, su kaynakları, ürün çeşitliliği ve tarımda çalışan nüfusun fazla olması gibi faktörlerden dolayı bitki tarımı için çok elverişli bir konuma ve potansiyele sahiptir. Gıda sanayimiz ise tarımdan sağladığı bitkisel ve hayvansal hammaddeyi işleyerek tüketime hazır, uzun raf ömürlü gıdalara dönüştüren endüstriyel bir sektör ve imalat sanayinin vazgeçilmez bir koludur.

Gıda sanayi bu işlevi yerine getirirken, tarımsal üretimin artışına, dengeli beslenmeye, katma değer artışına, istihdamın gelişmesine ve ihracatın artmasına doğrudan veya dolaylı olarak katkıda bulunmaktadır.

Ülkemizdeki Bitki türü sayısı yaklaşık: 11.000 olduğunu biliyoruz. Diğer taraftan bunun 2.000 kadarı ise hiç bir yerde yok. Tarım bilimcilerine göre: Dünyada insan besini olmaya uygun 80.000 bitki türü var. Tarih boyunca 3.000 kullanmışız. Yaygın yetiştirilen tür sayısı 150 kadar. Sadece 15 bitki türü nüfusun %90 doyurmaktadır. Bu açıdan baktığımızda endüstriyel gıda pazarının daha çok başında olduğumuzu söyleyebiliriz.

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.

**APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.**

Ferhatpaşa Mah. 22.Sokak No:43 34888 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

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



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.

Ülkemizde son çeyrek asırdır gündemimize gelen ambalaj, gıda sanayimiz açısından tartışılmaz bir öneme sahiptir. Bugünün pazarında ise ambalaj-gıda yoğun bir teknoloji, sağlık, çevre ve tüketici baskısı altındadır. Günümüzde çok hızlı gelişen ambalaj mühendisliği konusunda doğru ve doyurucu bilgiyi nereden, nasıl, ne kadar zamanda temin edeceğiz? Ya da deneye yanıla tüm keşifleri tekrar kendimizi yapacağız, vs. bu soruları çoğaltabiliriz ama önemli olan cevaplar.

## Sağlık ve Kalite için Ambalaj

Gıda kayıplarını azaltmak, tüketiciye sağlıklı ve uzun ömürlü gıdalar sunmak için uygun ambalaj ambalaj teknolojilerinin kullanımı her zaman gıda ambalajlamasının önemli bir hedefi olmuştur. Ayrıca, tüketicinin son on yıl içinde daha kaliteli, sağlıklı ve tazeye yakın özelliklere sahip gıdalar talep etmesi de gıda ambalajlamasında yeni gelişmelere yol açmıştır.

Gıda sanayimizde ambalajın temel fonksiyonları; koruma, taşıma, depolama, dağıtım, tanıtım, reklam, pazarlama, vs. şeklinde gruplandırılabilir. Kuşkusuz bunlardan en önemlisi, onun koruma görevidir. Diğer bir deyişle; işlenmiş ürünlerin tüketilinceye kadar özelliklerini korumaktır. İçindeki ürünü çeşitli dış etkilere karşı koruyan ambalajın oluşturulmasında kullanılan ambalaj malzemesi özelliklerinin belirtilen fonksiyonlara uyumlu olması gerekir.

Ayrıca ambalajın koruma görevini yönlendirebilmek için ambalajlanan ürünü olumsuz etkileyen faktörlerin belirlenmesinde de yarar vardır. Bu etmenlerin önem düzeyleri ürün çeşidine ve özelliklerine göre değişmektedir. Gıdalar, özelliklerine göre nem, oksijen, ışık, koku gibi etmenlerin bir yada birkaçına karşı duyarlılık göstermektedir. Bu bağlamda ambalaj seçiminin olabildiğince doğru yönlendirilmesi için sisteme etki eden tüm faktörlerin çok iyi değerlendirilmesi gerekmektedir.

Endüstriyel gıda maddelerinin satışının marketlere yönelmesi, porsiyon veya bulk ambalajı yasal zorunluluk haline getirmekte olup diğer taraftan üretim ve lojistikteki maliyet artışlarında gıda üretim-ambalajında yeni teknoloji ve arayışları zorunlu kılmaktadır.

Hazır gıda proses ve ambalaj sanayi çok dinamik olup, faaliyet gösterdiği ortamın değişmeler yaşaması nedeniyle kendisinde pek çok değişim geçirmektedir.



Yasalar ve yönetmelikler, yeni ürünler, teknolojilerin küreselleşmesi ve rekabetteki genel artış, son yıllarda dinamik bir yapı kazanmış olmakla birlikte, gıda maddelerinin tazeliği konusundaki büyük ticari baskı gibi, sağlık ve güvenilirlik konularında hala büyük endişeler söz konusudur.

Bu aşamada ön hazırlık, proses ve endüstriyel ambalaj açısından pek çok yeni teknoloji uygulamasını inceledik, değerlendirdik, uyguladık. Pazarın globalleşmesi ve her geçen gün artan rekabet, biz gıda üreticilerini ambalaj yöntemi ve sistem seçiminde pek çok kriteri göz önünde bulundurmamızı gerektiriyor. Ambalajdan beklentilerimiz bazen ürüne olan beklentilemizin de önüne geçebilmektedir. Çünkü küresel değişim rüzgarı bütün tüketici gruplarını dolayısıyla da beklentilerini etkilemektedir. Çalışmalarımızı içinde bulunduğumuz pazarın dinamiklerine göre yönlendirerek proje dostlarımızı bilgilendiriyoruz. Sektör yatırımcılarını bilgi ve tecrübelerimizi paylaşmaya davet ediyoruz.