

AMBALAJ YÖNTEMLERİNDE YENİ EĞİLİMLER

Modern Teknoloji Ürünü Yeni Ambalaj Yöntemleri

*Gıda ambalajı konusunda uzun yılların deneyimini ve bilgi birikimini günümüze taşıyan **APACK** Genel Müdürü **Muharrem Demir**, son dönemdeki ambalaj yöntemlerini anlatıyor.*



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 önemli 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.

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.

Şirketlerde varlıklarını sürdürebilmek için bu hızlı değişime ayak uydurmak zorundadır. Buda tüketicinin isteklerine hızlı ve etkili yanıt verebilen çözümleri benimsemekle mümkün.

APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

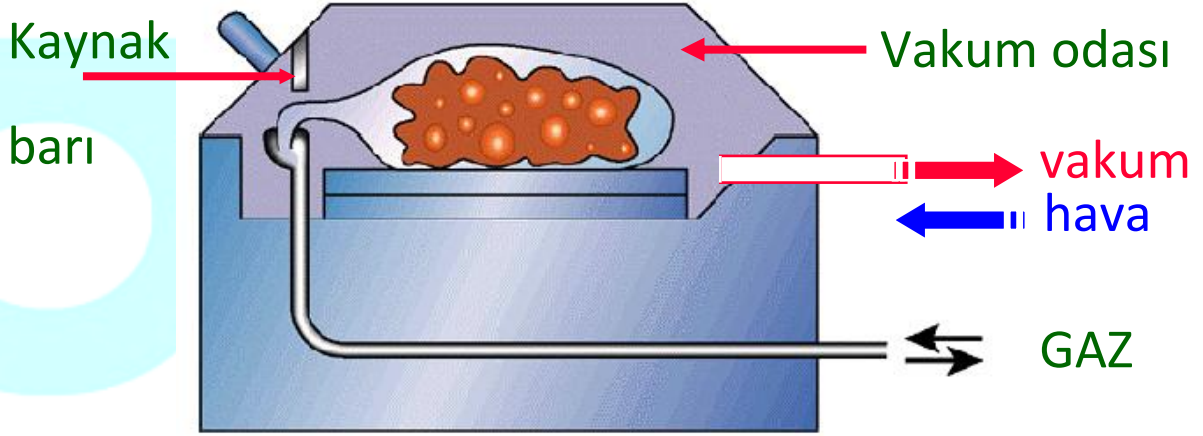
Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

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

Modern Teknoloji Ürünü Ambalaj Yöntemleri:

İlkel ekonomilerde ambalaj malzemesi olarak kullanılan tahta fiçı ve sandıklar, toprak kaplar, deri tulumlar ve çuvallar yeni materyallerin bulunarak kullanıma uygun ve ekonomik hale getirilmesi ile yerini karton, metal, cam, plastik malzemelere bırakmıştır. Önceden yalnız taşıma ve depolama amaçlı kullanılan ambalaj zamanla bir başka fonksiyonu daha üstlendi, içindeki ürünün reklamını da yapar hale geldi.

Vakum Ambalajlar:



En basit vakum ambalaj makinası odalı tip makineler olup basitçe çalışma prensibi oda içindeki hava vakumla emilerek kaynak ile torba ağzı kapatılır.

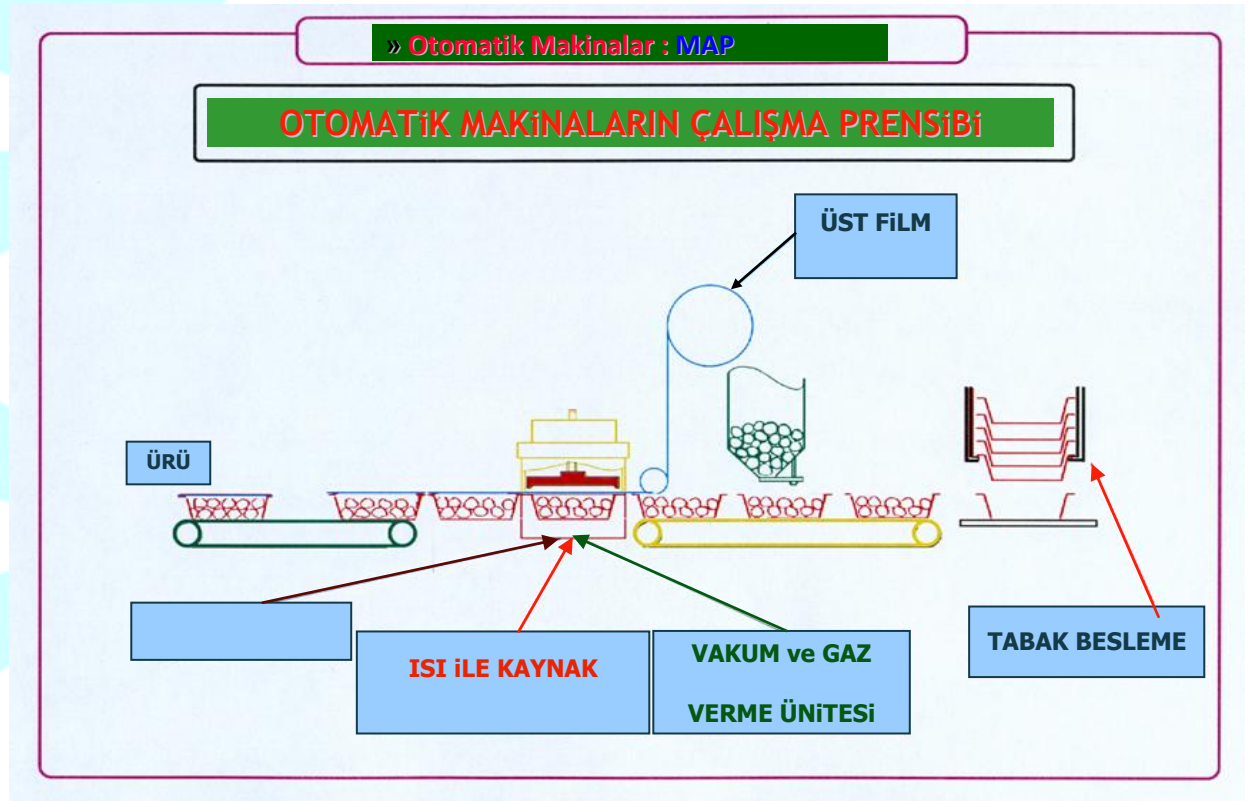
En büyük sorun sıvı gıdaların ambalajında yaşanır: bildiğiniz gibi sıvılar buldukları ortamda belli bir vakum değerine ulaştınca yoğunluğunu ve sıcaklığına bağlı olarak buharlaşmaya başlarlar. Örneğin beyaz peynir ambalajında bu sorun yıllardır kanayan bir yaradır...

Ayrıca sıcak ürün ambalajında benzer sorunlar mevcut olup ürün sıcak olduğundan ve vakum ortamından dolayı yüklü miktarda nem söz konusudur.

APACK manuel veya otomatik ambalaj makinelerinde bu sorunları ortadan kaldıran yeni bir yazılım geliştirip kullanılmaktadır. Ürün içindeki salımanın buharlaşacak vakum değerine ulaştığında program devreye girmekte ve vakum odasının bir tarafından vakum işlemi devam ederken diğer tarafından da gaz verilerek oda için koruyucu gaz ile süpürülmektedir.

MAP Ambalajlar

Bizim vakum ambalajda yaptığımız aslında ortamdaki oksijeni uzaklaştırmak ama ürün basınca dayanıklı değilse de bu durumda ambalaj içine koruyucu gaz vererek basınç dengesini sağlayarak kaynak işlemine geçmemiz gerekiyor.



Fakat bu iş bu kadar basit mi? Ya da neden pek çok ambalajın hala çözülememiş sorunları var. Özellikle oksijene hasas ürünlerde ürün içinde kalan oksijeninde alınması raf ömrü açısından büyük önem taşır. APACK ambalaj makinalarında ürünün içinde bulunan oksijenide alabilmek için yepyeni bir vakum PLC programı kullanılmaktadır.

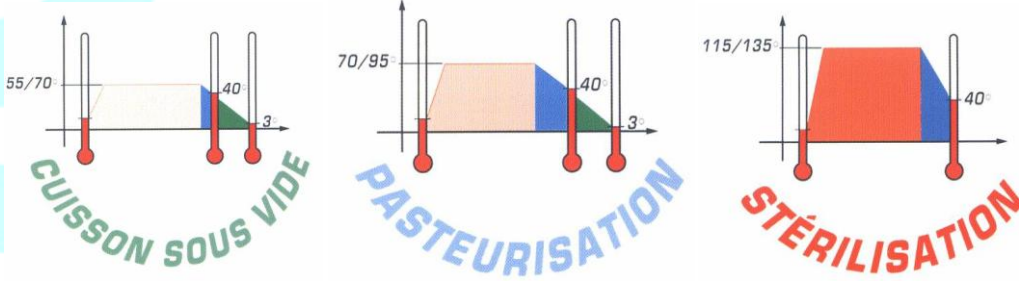
Tarafımızdan çalışılan tabak kaynak makinaları projelerinde bu program (C2) mevcuttur.

Isıl İşleme Uygun Ambalajlar

Bir gıda eğer taze olarak tüketilebiliyorsa teknik olarak pek sorunumuz yok ancak üretim ve tüketim merkezleri arasındaki mesafe, depolama, lojistik vs. sorunlardan dolayı gıdalarda raf ömrüne ihtiyacımız olmaktadır. Basit bir vakum veya MAP işlemi ile kabaca ambalajsız duruma göre 2-3 katı bir raf ömrü elde etmekteyiz. Ancak zaman bu sürede bizim için yeterli olmayabiliyor. Bu durumda da ambalajın ısı işleme tabi tutulması gerekmektedir. Isıl işlem aynı zamanda mikrobiyel açıdan da gıda açısından büyük kazanımları mevcut. Kabaca ısı işlemleri 3 kategoride değerlendirilebilmektedir.

- “sousvide”
- pastörizasyon
- sterilizasyon

Her bir uygulamanın farklı gıdalar için kritik bir sıcaklık ve süre ile sınırlı olduğu unutulmamalıdır.



Bu günün zamanı çok kısıtlanan ve kalite beklentisi, damak zevki, beslenme bilinci gelişmiş tüketiciler için beklentileri doğrultusunda, güvenli ve hızlı beslenebilme olanağı ancak fonksiyonel üretim ve ambalaj yöntemleri ile sağlanabilecektir.