



# УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ





# ВАКУУМНЫЕ ПАКЕТЫ, ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ, КОЛБАСНАЯ ОБОЛОЧКА



Вакуумные пакеты представляют собой пакеты из многослойных барьерных пленок, предназначенные для увеличения срока годности пищевых продуктов.

Термоусадочные пакеты – вакуумные пакеты, которые усаживаются после погружения в горячую воду.

Колбасная оболочка – упаковка, полностью покрывающая колбасное или мясное изделие.

## Вакуумные пакеты, термоусадочные пакеты, колбасная оболочка

-Изолирует продукт от атмосферного кислорода, что останавливает развитие опасных бактерий, которые могли присутствовать в небольших количествах в пищевом продукте.

-Использование вакуумного пакета позволяет исключить процесс испарения с поверхности пищевого продукта сложных летучих соединений.

-При транспортировке и хранении продукта, неприятные запахи окружающей среды никак не повлияют на вкус и качество упакованного продукта.



### Стандартные толщины пакетов, используемых для вакуумной упаковки:

65, 80, 90, 100 и 120 мкм. Слой, обеспечивающий вакуумный барьер (PET, PA, OPA или EVON), имеет толщину от 12 до 20 мкм. Именно этот слой отвечает за проницаемость паров воды, кислорода, других газов. Остальную составляющую толщины занимает полиэтилен высокого давления. Рекомендуемые (тестированные на предприятиях) толщины приведены ниже:

- 70 мкм – мясная и рыбная нарезка до 200 г (филе без костей) с использованием картонной ламинированной подложки. Этой толщины вполне хватает даже при небольших механических воздействиях (например, при транспортировке), выдерживает сроки реализации 2-3 недели.

- 80 мкм – это наиболее часто используемая толщина, применяется при фасовке мясной и рыбной нарезки до 500 г, а также для нарезанных кусков, филе либо целиковой рыбы; для фасовки овощей, фруктов, деликатесных и колбасных изделий, сырого мяса и субпродуктов, сушеной рыбы, снеков и т.д.

- 90-100 мкм – для костистой рыбы, для жирной рыбы (особенно рекомендуются пакеты с дополнительной добавкой «пропайка сквозь жир»), а также куски мяса и рыбы и целикова рыба.

- 110-120 мкм – для фасовки замороженной продукции, костистой и жирной рыбы, в случаях постоянных возвратов из сети продаж (например, при неаккуратной транспортировке).

- Свыше 120 мкм – при особых требованиях заказчика.

-Вакуумный пакет из соответствующей многослойной пленки обеспечивает водный баланс в продукте, который в него упакован, то есть на протяжении всего срока хранения продукта питания в нем остается первоначальное количество влаги, что во многих случаях является необходимым условием.

-Обеспечивает надежную защиту от проникновения в продукт питания извне всевозможных бактерий, микроорганизмов, плесени, дрожжей и грибков.

### Линейные размеры вакуумного пакета

Продукт должен заполнять пакет приблизительно на три четверти. Свободное расстояние до открытого края пакета должно быть не менее 3 см. При укладке пакета на сварные планки вакуумной машины не должны образовываться складки.

Упаковка в пакеты с неоправданно большими размерами не только ухудшает внешний вид, но и увеличивает затраты.

### Термоусадочные пакеты

Упаковка из полимерной барьерной пленки, которая сокращается при нагревании на термоусадочном оборудовании и плотно обтягивает упакованный продукт, таким образом, термоусадочные пакеты защищают упакованные продукты от неблагоприятных механических и физико-химических воздействий.

### Колбасная оболочка

Колбасные оболочки – упаковка, полностью покрывающая колбасное и мясное изделие, изготавливаемая из тонкого пленочного материала, плотно облегающая или свободно покрывающая колбасные и мясные изделия (колбаса, сосиски, колбаски, сервелат, сыр, паштет). Полиамидная колбасная оболочка является самым распространенным классом пластиковых барьерных оболочек, предназначенных для изготовления колбасных изделий. Полиамидная колбасная оболочка характеризуется высокими барьерными свойствами. Благодаря им оболочка предохраняет продукт от проникновения газов, в особенности кислорода, что обеспечивает защиту от протекания окислительных процессов, а также длительные сроки хранения готового продукта. Барьерные свойства колбасной оболочки от проникновения воды предохраняют продукт от потерь веса в процессе варки и хранения.

