

Вакуумная упаковка – лучшая идея для безопасного хранения продукции

Вакуумная упаковка – самый эффективный из современных способов хранения. Хранить в вакууме можно не только продукты питания, но и электронику, металл, косметику, текстиль, а также лекарственные препараты. При этом срок годности всех перечисленных групп продуктов увеличивается в несколько раз.

Почему вакуумная упаковка так эффективна в пищевой промышленности? Потому что она исключает доступ кислорода. Именно кислород оказывает пагубное воздействие и способствует порче продуктов, создавая активную среду для развития микроорганизмов. Но открытый воздух или наличие кислорода в контейнере с продуктами – это далеко не единственная причина быстрой порчи.

Как происходит вакуумизация

Для создания упаковки применяют пленку и пакеты из полиэстера, полиэтилена высокого давления, лавсана, а также барьерные пакеты из полимера с неизменной атмосферой внутри. Все эти материалы обладают хорошей эластичностью, прочно облегают изделие и позволяют добиться полного отсутствия кислорода внутри упаковки.

Вакуумизация осуществляется в три этапа: в пакет помещают продукт, удаляют из пакета воздух и запаивают его с использованием технологии герметичной термосварки. В результате выполнения указанных процедур получаем тот же продукт, с сохранением формы и объема, но в защитной пленке.

Преимущества вакуумной упаковки

- Прозрачная, легкая и компактная вакуумная упаковка защищает товар любой группы от возможной порчи и загрязнений. При этом покупатель имеет возможность оценить внешний вид товара, его форму и плотность. Таким образом, покупатель максимально огражден от разочарования после покупки.
- Продукты питания сохраняют первоначальный внешний вид, полезные свойства, витамины, минералы, оригинальный вкус, аромат, и даже могут дозревать в упаковке, которая оградит их от выветривания, усыхания, гниения и порчи другого характера.
- Срок годности пищевых продуктов увеличивается, а это, в свою очередь,

сокращает количество испорченных продуктов, которые необходимо выбрасывать. Результат: экономия расходов на продукты питания. То же самое касается владельцев магазинов, которые, предлагая товары в вакуумной упаковке, могут себя обезопасить от финансовых потерь в случае их порчи.

- Вакуумная упаковка вполне универсальна. В ней можно хранить товары любой группы и консистенции, в том числе жидкие и сыпучие.
- Сохраняя непищевые продукты в такой упаковке, вы защищаете их от пыли, загрязнений, коррозии, порчи паразитами и много другого. Еще одна особенность – уменьшение объема.