

با وجود فراگیر بودن مواد غذایی در زندگی روزمره ی انسان ها، عموم مردم درک و دریافت چندانی از چگونگی ساخت و تولید این بسته بندی ها ندارند. نگارنده بر این باور است که پی بردن به چگونگی تولید و ساخت این جعبه ها و بسته بندی ها، نه تنها به مشتری ها در خرید بهتر کمک می کند، که سازنده را نیز آگاه می سازد تا بسته بندی های بهتر و با کیفیت تری به بازار و مصرف کننده عرضه کند. به همین توجیه، در این نگاهش بر آن شدیم تا به تحلیل و بررسی دستگاه های بسته بندی مواد غذایی بپردازیم.



#### بسته بندی به غذا بستگی داره

مواد غذایی از ماده، روش و شیوه های مختلفی پخته و تولید می شوند. به همین دلیل، بسته به ماده های به کار رفته و نوع غذا، شیوه ی بسته بندی متفاوتی برای هر ماده ی غذایی در نظر گرفته می شود که البته هر یک دستگاه و ابزار های خاصی را به کار می گیرند و ماندگاری هر بسته بندی، با دیگر بسته بندی ها متفاوت خواهد بود. برای نمونه، گوشت، فرآورده های پروتئینی و دیگر ماده های غذایی تازه و یخ زد، به سبب ویژگی های شیمیایی شان، استعداد بالایی برای فاسد شدن دارند و همین سبب می شود تا از بسته بندی به خصوصی که از نفوذ هوا به درون بسته پیش گیری می کند، استفاده شود.

در ادامه به تحلیل و بررسی دستگاه های به کار رفته برای هر یک از بسته بندی ها می پردازیم.



۱. دستگاه بسته بندی وکیوم: این دستگاه بیشتر برای بسته بندی های مواد غذایی پروتئینی، و دیگر ماده های غذایی که نسبت به نفوذ هوا به درون بسته بندی حساس هستند، استفاده می شود.

درون ماده های غذایی، میکرو ارگانیسم های هوازی وجود دارند که سبب تلف شدن سریع ماده های غذایی می شوند. بسته بندی وکیوم، با مانع شدن از بروز و نفوذ هوا درون بسته ی ماده ی غذایی، مانع از رشد ارگانیسم های یاد شده می شود و یا در بدترین حالت، آهنگ رشد و پدیدار شدن آن ها را به میزان قابل توجهی کاهش می دهد. بسته بندی وکیوم، سبب افزایش عمر ذخیره سازی محصولات غذایی می شود و به آن ها کمک می کند تا بتوانند برای بلند مدت در فریزر، یخچال و سردخانه ی فروشگاه و محل ذخیره شان، ماندگار و پایدار بمانند و به سلامت به دست مشتری برسند.



۲. بسته بندی بیسکویت

دما از جمله عامل هایی است که در همه ی گونه های بسته بندی، به ویژه بسته بندی بیسکویت کاربرد دارد. به همین دلیل، به طور معمول برای بسته بندی بیسکویت و کنترل دقت برای دست یافتن به دمای مطلوب، از کنترل الکترونیکی دیجیتال دما استفاده می شود که نقش مهم و موثری در حفظ طراوت و تازگی ماده های غذایی دارد.

۳. دستگاه کیسه زن

این دستگاه ها بیشتر برای غلات، حبوبات، پودر شیر، شکر و ماده های غذایی از این دست به کار می رود و در کشور هایی هم چون چین، طرفدار بسیاری دارد. این گونه ی بسته بندی چندان ظرافت و تکنیک های خاصی ندارد.

۴. ماشین های بسته بندی

این ماشین ها برای محصور کردن بسته بندی و اتصال سیم های فلزی بسته بندی به کار می روند. هم چنین گونه های دیگر این نوع ماشین ها برای بسته بندی شربت، آبمیوه و مواد غذایی نوشیدنی به کار می رود. این دستگاه نه به شکل مجزا که در کنار دیگر دستگاه ها کاربرد دارد.

www.ToorangPrint.com



#### ۵. ماشین های انباشت

ماشین های انباشت، ماشین هایی هستند که در کنار دستگاه هایی برای قرار دادن درپوش بر روی ظرف و بسته بندی مواد غذایی به کار می روند. همچنین از این دستگاه ها برای پر کردن منظم مواد غذایی نیز استفاده می شود.

در این مقاله به پنج مورد از مهم ترین دستگاه های بسته بندی مواد غذایی پرداختیم. با این حال نباید فراموش کنیم که هم زمان با پیشرفت تکنولوژی، این دستگاه ها نیز پیشرفته می شوند و هر روز بر کارکرد و امکانات آن ها افزوده می گردد و همین دلیلی است برای این که پیوسته به مطالعه در خصوص این دستگاه ها بپردازیم.

