

Ambalaj ve Ambalajlama Makinaları

- Gıda endüstrisinde kullanılan her türlü ambalaj, ambalajlanan gıdaların raf ömrü bitimine kadar ürünlerin sağlıklı bir şekilde tüketiciye ulaşmasını sağlayan bir araç olarak kabul edilmektedir.

124

Gıda ambalaj malzemelerinden beklenen özellikler

- •İçine konulan gıdayı dış etkenlere karşı koruyabilmeli
- •Üretimi ve temini kolay olmalı
- •Kolayca şekil verilebilmeli
- •Ağırlığı az olmalı
- •Gıda ile uyuşmalı,
- •Gıdaya nitelik kazandırmamalı
- •Estetik açıdan tüketici beğenisini kazandırmalı

125

Gıda ambalaj malzemelerinden beklenen özellikler

- •Fonksiyonel şekil ve ölçüde olmalı
- •Kolay açılır ve kapanır olmalı
- •Kolay yok edilebilirlik ya da gerektiğinde tekrar kullanılabilirlik özelliği göstermeli
- •Depolanması kolay ve optimum yer kaplayacak şekilde olmalı
- •Yasalara uygun ve bilgilerinin üzerine rahatça aktarılabilmesi niteliklerde olmalıdır.

126

Gıda ambalajı olarak camın tercih edilme sebepleri

- •Çeşitli biçim, büyüklük ve renkte yapılabilir.
- •Makinelerde yüksek dolum kapasitesine erişilebilir.
- •Vakum dolum ve kapama yöntemi uygulanabilir.
- •Gıdaların raf ömrü uzun olmaktadır.
- •Boşaltıldıktan sonra tekrar kullanılabilir.

127

Kalaylı teneke

- •..... üretiminde sıklıkla kullanılmaktadır.
- •Çelik sac gözenekli olduğundan kalayın aşınması ile gıda ile çeliğin teması artar.
- •Teneke üretiminde kullanılan çelik tipinin gıdanın korozyon etkisine göre seçilmesi gerekir.
- •Çelik sacın kalayla kaplanma nedeni, korozyona dayanıklı olmasını sağlamaktadır.
- •Ancak kalayın kendisi de korozyona dayanıklı değildir.

128

Laklama

- •Teneke kutulardaki korozyonu en aza indirmek için, kalay kaplama tabakası, "....." ile ifade edilen organik veya sentetik kaplama maddeleri ile kaplanır.
- •Lak tabakası kutu yüzeyindeki metalleri korozyonundan korumakla birlikte gıdaya metal iyonlarının geçmesine de engel olmaktadır.

129

Aseptik ambalajlama

- •Aseptik ambalajlama, ürünün bakteri ve bakteri sporları, mayalar, küfler ve bunların ile vejetatif hücreleri ile bazı enzimlerinin yok edilerek ambalajlanması demektir.
- •Bu amaçla ürünlere ısı işlem uygulanır. Bu ısı işlem pastörizasyon veya sterilizasyon işlemidir.

130

Tetra pak aseptik dolum sistemi

- •Genellikle tekniği ile işlenmiş ürünlerin aseptik ambalajlanmasında kullanılmaktadır.
- •Tetra-pak aseptik dolum sisteminde ambalaj malzemesi olarak kraft kağıdı-plastik karışımı olan katmanlı malzeme kullanılır.
- •Rulo halinde işletmeye gelen ambalaj materyali öncelikle hidrojen peroksit banyosundan geçirilerek sterilize edilir.

131

Tetra pak aseptik dolum sistemi

- •Steril hale getirilen ve bir boru şeklini almış olan karton kutuya steril ürün dolumu yapılır.
- •Ayarlanmış miktarda dolum yapıldıktan sonra paket dolum seviyesi üzerinden endüksiyon ısıtma yöntemi ile yapıştırılır.

132.1

Modifiye atmosferde ambalajlama

- •Modifiye atmosferde ambalajlama yönteminde ise, belirli geçirgenlik özelliklerine sahip bir ambalaj içinde istenen atmosfer koşulları sağlanmaktadır.
- •Et ve mamüllerinin, peynir, meyve ve sebzelerin ambalajlanmasında başarı ile uygulanmaktadır.

132.2