

## بسته بندی های رایج در محصولات لبنی

ناصر صداقت : استادیار بسته بندی مواد غذایی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی  
مدیر کلینیک تخصصی بسته بندی مواد غذایی ایران ICFP

آشنائی انسان با شیر و فرآورده های لبنی به سال های بسیار دور باز می گردد و قدیمی ترین سند در خصوص شیر و محصولات لبنی به سال ۱۷۰۰ قبل از میلاد می توان اشاره کرد که در انجیل آمده است . اولین فرم بسته بندی به شکل تجاری در سال ۱۸۸۴ با استفاده از بطری های شیشه ای آغاز گردید و از سال ۱۹۵۰ به بعد استفاده از بسته بندی های دیگر نیز متداول شد. در حال حاضر شیر به فرم های پاستوریزه ، استریلیزه و UHT عرضه میشود . هر چند استفاده از بسته بندی های اسپتیک نظیر تترا پک ، تترا بریک، پری یک، پیور پک ، دوی پک و غیره کاربرد وسیعی برای بسته بندی محصولات لبنی پیدا کرده است به گونه ای که بیش از ۱۰۰ بیلیون بسته اسپتیک با رشد سالانه ۵ درصد در حال حاضر مور استفاده قرار می گیرد. اما بطری های HDPE تنها ماده بسته بندی است که در بسته بندی تمامی اشکال شیر کاربرد موفقی داشته است . می دانیم که فرآورده های لبنی بسیار متنوع می باشند نظیر انواع شیر ، پنیر ، کره ، خامه ، ماست ، دوغ ، کشک ، شیر خشک ، پودر آب پنیر ، پودر لاکتوز و غیره ، و در این سمینار تلاش خواهد شد انواع بسته بندی مورد استفاده برای هر یک از این محصولات مورد بحث قرار گیرد و به رایج ترین، جدید ترین طرح تیپ ، سیستم و ماده بسته بندی مورد استفاده برای هر یک از این محصولات اشاره گردد.

۹ مرداد ۱۴۰۵

تاریخ: ۱۳۸۳/۸/۱۸  
پیوست: ۱



جناب آقای دکتر صداقت  
سلام علیکم

احتراما ، ضمن تشکر از همکاری جنابعالی به پیوست برنامه زمانبندی دوره آموزشی فرآورده های لبنی به حضور جنابعالی ارسال می گردد .  
خواهشمند است در صورت لزوم ، آدرس خود را جهت اعزام وسیله نقلیه به رابط هماهنگی اعلام فرمائید . م . ۸/۱۸

دکتر علیرضا شهبازی

معاون غذا و دارو  
دکتر عباسعلی فرج زاده

پنجشنبه: ۸۳/۸/۲۸

دویر جلسه: دکتر وکیلی

نام سخنران	موضوع	ساعت
	تلاوت قرآن مجید	۸:۱۵ الی ۸:۳۰
	آزمون دوره کمیوت و کسپرو	۸:۳۰ الی ۹
دکتر حبیبی	کنترل میکروبی فرآورده های لبنی	۹ الی ۱۰:۳۰
	استراحت و پذیرایی	۱۰:۳۰ الی ۱۰:۴۵
دکتر حبیبی	تکنولوژی فرآورده های لبنی ۱	۱۰:۴۵ الی ۱۲
	نماز و ناهار	۱۲ الی ۱۳
مهندس فخر ایزدی مدیر	بیان نقاط بحرانی جهت کنترل و بازرسی	۱۳:۳۰ الی ۱۴:۳۰
کنترل کیفی پگاه خراسان	ومرور آزمون های پرورش استاندارد	
	پارادید از خطوط تولیدی کارخانه پگاه خراسان	۱۴:۳۰ الی ۱۶:۳۰
	استراحت و پذیرایی	۱۶:۳۰ الی ۱۷

یادداشت:

جمعه: ۸۳/۸/۲۹

دویر جلسه: دکتر وکیلی

نام سخنران	موضوع	ساعت
	تلاوت قرآن مجید	۸:۱۵ الی ۸:۳۰
دکتر صداقت	بسته بندی های رایج در محصولات لبنی	۸:۳۰ الی ۹:۴۵
	استراحت و پذیرایی	۹:۴۵ الی ۱۰:۱۵
دکتر حبیبی	تکنولوژی فرآورده های لبنی ۲	۱۰:۱۵ الی ۱۱:۴۵
	نماز و ناهار	۱۱:۴۵ الی ۱۳
مهندس قدس روحانی	تکنولوژی فرآورده های لبنی ۳	۱۳ الی ۱۴:۳۰
	تقلبات رایج در محصولات لبنی	
	استراحت و پذیرایی	۱۴:۳۰ الی ۱۵
دکتر مظاهری	کنترل کیفی فرآورده های لبنی	۱۵ الی ۱۶:۳۰

یادداشت: