

بسته بندی های رایج در صنایع کمپوت و کنسرو

ناصر صداقت : عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی
مدیر کلینیک تخصصی بسته بندی مواد غذایی ایران (ICFP)

چکیده

هر چند انسان از گذشته های دور با مفهوم بسته بندی آشنا بوده است اما اولین تعریف علمی بسته بندی در استاندارد انگلستان (۱۹۵۹) آمده و جامع ترین تعریف نیز توسط پرفسور Paine (۱۹۶۲) ارائه شده است به اعتقاد وی " بسته بندی یک عملیات فنی اقتصادی است که هزینه های تحویل کالا را کاهش در حالیکه فروش را افزایش میدهد که در نتیجه سود حاصل می گردد". سیر تحول بسته بندی در صنایع کمپوت و کنسرو با کار آپرت فرانسوی (۱۹۸۰) آغاز و محققان دیگری نظیر پیتر دوراند (۱۸۱۰) ، هنری ایوان (۱۸۴۶) ، آلن تایلر (۱۸۴۲) ، ارین فریز (۱۹۶۳) و دیگران در توسعه و تکامل آن نقش داشته اند. برای محصولات کنسروی pH نقش اصلی را در اعمال فرایند حرارتی و انتخاب مواد بسته بندی دارد بدیهی است که ظروف بسته بندی مورد استفاده باید از آلودگی مجدد ماده غذایی پس از بسته بندی جلوگیری نمایند هم اکنون، مواد اولیه بسته بندی مختلفی نظیر فلز، شیشه ، پلاستیک و کیسه های قابل انعطاف چندلایه در صنایع کمپوت و کنسرو استفاده می گردند . متداول ترین فرم بسته بندی کنسروها استفاده از قوطی های فلزی است این قوطی ها از ورق های TP ، TFS ، AL و یا پلاستیک های نظیر PP ، PC تهیه می شوند و از مزایای این قوطی ها مقاومت آنها به ضربه، فشار، درجه حرارت ، نفوذ رطوبت ، نور و اکسیژن و سطح ایده ال برای تزئین و لاک ، پر کردن و دربندی با دستگاه های اتومات (۶۰۰ قوطی در دقیقه) است و از معایب آنها پدیده خوردگی (Corrosion) را می توان نام برد . یکی از نکات مهم در کمپوت و کنسروها این موضوع است که بین RDI مواد مغذی کنسرو و کمپوت با محصول تازه اختلاف معنی داری وجود نداشته باشد در حال حاضر در این صنعت علاوه بر قوطی ها معمولی از فرم های جدید بسته بندی نظیر Retortable pouch, Aseptic bag , Hot pak, Hot can , Aerosol , Semi rigid packages, composite can , نیز استفاده می شود.

۷۷/۷/۱۷۴۹

تاریخ: ۱۳۸۳/۷/۱۴

پیوست:



جناب آقای دکتر صداقت

سلام علیکم

احتراما ضمن تشکر از همکاری جنابعالی به پیوست برنامه زمانبندی دوره آموزشی آشنایی با اصول بازرسی و تایید در صنعت کنسرو و کمپوت به حضور جنابعالی ارسال می گردد. خواهشمند است در صورت لزوم، آدرس خود را جهت اعزام وسیله نقلیه به رابط هماهنگی اعلام فرمائید. ش ۷/۱۴

دکتر علیرضا شهبازی

معاون غذا و دارو

دکتر عباسعلی فرج زاده

از طرف

رونوشت:

- اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی - کمیته آموزش جهت اطلاع

دبیر جلسه : دکتر وکیلی

جمعه ۸۳/۷/۱۷

نام سخنران	موضوع	ساعت
	تلاوت قرآن مجید	۸ الی ۸:۱۵
دکتر رضوی	فرآیندهای حرارتی	۹:۴۵ الی ۱۰:۱۵
	استراحت و پذیرایی	۱۰:۱۵ الی ۱۰:۴۵
دکتر شهبیدی	فساد و کنترل کیفی کسروها	۱۱:۴۵ الی ۱۲:۱۵
	نماز و ناهار	۱۳ الی ۱۳:۴۵
مسئول فنی کارخانه کسرو و سردخانه رضوی	کنترل نقاط بحرانی در صنایع کمپوت و کسرو	۱۴:۳۰ الی ۱۴:۴۵
	بالدند از خطوط تولیدی و مرور آزمون های پریشور استاندارد	۱۴:۳۰ الی ۱۶:۳۰
	پذیرایی	۱۶:۳۰ الی ۱۷:۳۰

یادداشت :

دبیر جلسه : دکتر وکیلی

پنجشنبه ۸۳/۷/۱۶

نام سخنران	موضوع	ساعت
	تلاوت قرآن مجید	۸:۳۰ الی ۸:۱۵
	آزمون دوره میکروبیولوژی	۹ الی ۹:۳۰
دکتر شهبیدی	مراحل آماده سازی	۱۰:۳۰ الی ۱۰:۴۵
	استراحت و پذیرایی	۱۱ الی ۱۱:۳۰
دکتر شهبیدی	فرآورده های کسروی ۱	۱۲:۳۰ الی ۱۲:۴۵
	نماز و ناهار	۱۴ الی ۱۴:۳۰
دکتر شهبیدی	فرآورده های کسروی ۲	۱۵:۳۰ الی ۱۵:۴۵
	استراحت و پذیرایی	۱۶ الی ۱۶:۳۰
دکتر صداقت	بسته بندی های رایج در صنایع کمپوت و کسرو	۱۷:۳۰ الی ۱۷:۴۵

یادداشت :