

شماره ۴

اولین ماهنامه تخصصی صنعت ماشین آلات بسته بندی تری سیلر در ایران

PACKEN

شرکت دانش بنیان و ماشین سازی استیل غرب آسیا، سازنده دستگاه های بسته بندی تری سیلر (سیلر وکیوم)

ماهنامه شماره ۴ / اردیبهشت ماه ۱۴۰۴
صاحب امتیاز و مدیر مسئول: مهندس سعید فاتحی سردبیر: مهندس علیدوست (کارشناس ارشد صنایع غذایی)
ویراستار و مترجم: دکتر سحر کاکاوند هیئت تحریریه: واحد مارکتینگ و فروش شرکت استیل غرب آسیا

از ماشین تا مشتری

چالش های کارشناسان فروش و تأثیر آن ها بر موفقیت

استیل غرب آسیا

جهت دریافت اطلاعات اسکن نمایید



PACKEN.CO
EN-AR-FA-RU-DE



دارای گواهینامه
ایزو 9001 در زمینه ساخت
دستگاههای بستهبندی



موفق به دریافت گواهینامه CE
از اروپا در زمینه ساخت دستگاههای
بستهبندی



عضو رسمی انجمن
ماشین سازی
صنایع غذایی ایران



صاحب امتیاز و مدیر مسئول: مهندس سعید فاتحی

سر دبیر: مهندس علیدوست (کارشناس ارشد صنایع غذایی)

ویراستار و مترجم: دکتر سحر کاوند

هیئت تحریریه: واحد مارکتینگ و فروش شرکت استیل غرب آسیا

گرافیکست و صفحه آرایی: مهندس محمدرضا مشاطان

Packen.Co/ En-Ar-Fa-Ru-De

سایت

۰۲۱-۲۲۰ ۱۱۰ ۲۳

شماره تماس

۰۹۱۲ ۱۳۱ ۰۳۲۲

info@Packen.co

ایمیل

PACKEN.CO
EN-AR-FA-RU-DE

فهرست



- 4 _____ سخن سر دبیر: محصول غذایی خود را بسته بندی نکنید
- مگر با دستگاه های ما زیرا ماندگاری، ایمنی و زیبایی، اتفاقی نیست
- 5 _____ رضایتمندی شرکای تجاری (استیل غرب آسیا)
- 6 _____ افزایش ماندگاری، بهداشت و جذابیت بسته بندی با ترموفرمینگ
- 7 _____ دقت، قلب طراحی دستگاه بسته بندی ترموفرمینگ ماست
- 8 _____ سریال سالاد
- 9 _____ عوامل کلیدی موفقیت شرکت های تولید کننده سبزی و سالاد در مارکت خرده فروشی ها
- 10 _____ قند حبه ای عنب؛ جایگزین سالم یا تبلیغی گمراه کننده؟
- 11 _____ از ماشین تا مشتری: چالش های کارشناسان فروش و تأثیر آن ها بر موفقیت استیل غرب آسیا
- 12 _____ وب سایت استیل غرب آسیا، دریچه ای نو به دنیای بسته بندی
- 13 _____ راستگو و استیل غرب آسیا؛ دو برند، یک هدف
- 14 _____ از فساد تا فرمول؛ بسته بندی MAP چگونه کیفیت گوشت را حفظ می کند؟
- 15 _____ بسته بندی پلی مطمئن به سوی سیب سلامت

SEMI-AUTOMATIC
TRAY SEALER MACHINE

AUTOMATIC TRAY SEALER
PACKAGING MACHINE



سخن سردبیر:

محصول غذایی خود را بسته بندی نکنید مگر با دستگاه های ما زیرا ماندگاری، ایمنی و زیبایی، اتفاقی نیست

نویسنده: مهندس علیدوست، کارشناس ارشد صنایع غذایی

در دنیای امروز، بسته بندی دیگر صرفاً یک پوشش محافظ نیست؛ بلکه بخش جدایی ناپذیر از استراتژی تضمین کیفیت محصول نهایی به شمار می آید. بسته بندی صحیح می تواند روند فساد میکروبی را به تعویق بی اندازد، مانع از افت ویژگی های حسی شود، و حتی عمر قفسه ای محصول را به طرز چشمگیری افزایش دهد. اما بسته بندی صحیح، نیازمند تجهیزات صحیح است

دستگاه های بسته بندی سیل وکیوم، به ویژه آن هایی که قابلیت وکیوم کامل و تزریق گازهای خنثی (مثل N_2 و CO_2) را دارند، ابزار کلیدی برای پیاده سازی فناوری Modified Atmosphere Packaging (MAP) هستند؛ روشی که در بسیاری از کشورها، استاندارد بسته بندی در صنایع پروتئینی، لبنی و شیرینی جات سنتی به شمار می رود شرکت استیل غرب آسیا، با بیش از بیست سال تخصص در طراحی و ساخت این تجهیزات، توانسته است دستگاه هایی توسعه دهد که نه تنها در ابعاد صنعتی، بلکه در مقیاس های کوچک تر نیز پاسخگوی نیاز تولیدکنندگان داخلی باشد. عملکرد پایدار، طراحی مهندسی شده، قطعات استیل مناسب برای تماس با مواد غذایی، و قابلیت سفارشی سازی دقیق، از ویژگی هایی است که این برند را در زمره ی تولیدکنندگان قابل اعتماد قرار داده است

به عنوان فعالان حوزه علوم و صنایع غذایی، به خوبی می دانیم که کیفیت محصول، تنها تا لحظه ی تولید معنا ندارد؛ بلکه نحوه انتقال، نگهداری و ارائه آن به مصرف کننده بخش بزرگی از مفهوم کیفیت را شکل می دهد. در این میان، بسته بندی نه به عنوان یک مرحله ی نهایی، بلکه به عنوان ابزاری علمی برای حفظ ارزش محصول، نیازمند نگاه تخصصی، دانش محور و ابزار دقیق است

دستگاه های بسته بندی ای که بر مبنای اصول مهندسی صنایع غذایی طراحی شده اند، همچون محصولات استیل غرب آسیا، می توانند نقش مهمی در افزایش بهره وری تولید، کاهش ضایعات، بهبود ایمنی غذایی و ارتقاء رضایت مصرف کننده نهایی ایفا کنند

در شرایطی که صنعت غذا با چالش هایی چون رقابت فشرده، سخت گیری های نظارتی و انتظارات روزافزون مصرف کننده مواجه است، بهره گیری از فناوری های بومی و کارآمد دیگر یک انتخاب نیست؛ بلکه یک ضرورت است





رضایت‌مندی شرکای تجاری (استیل غرب آسیا)

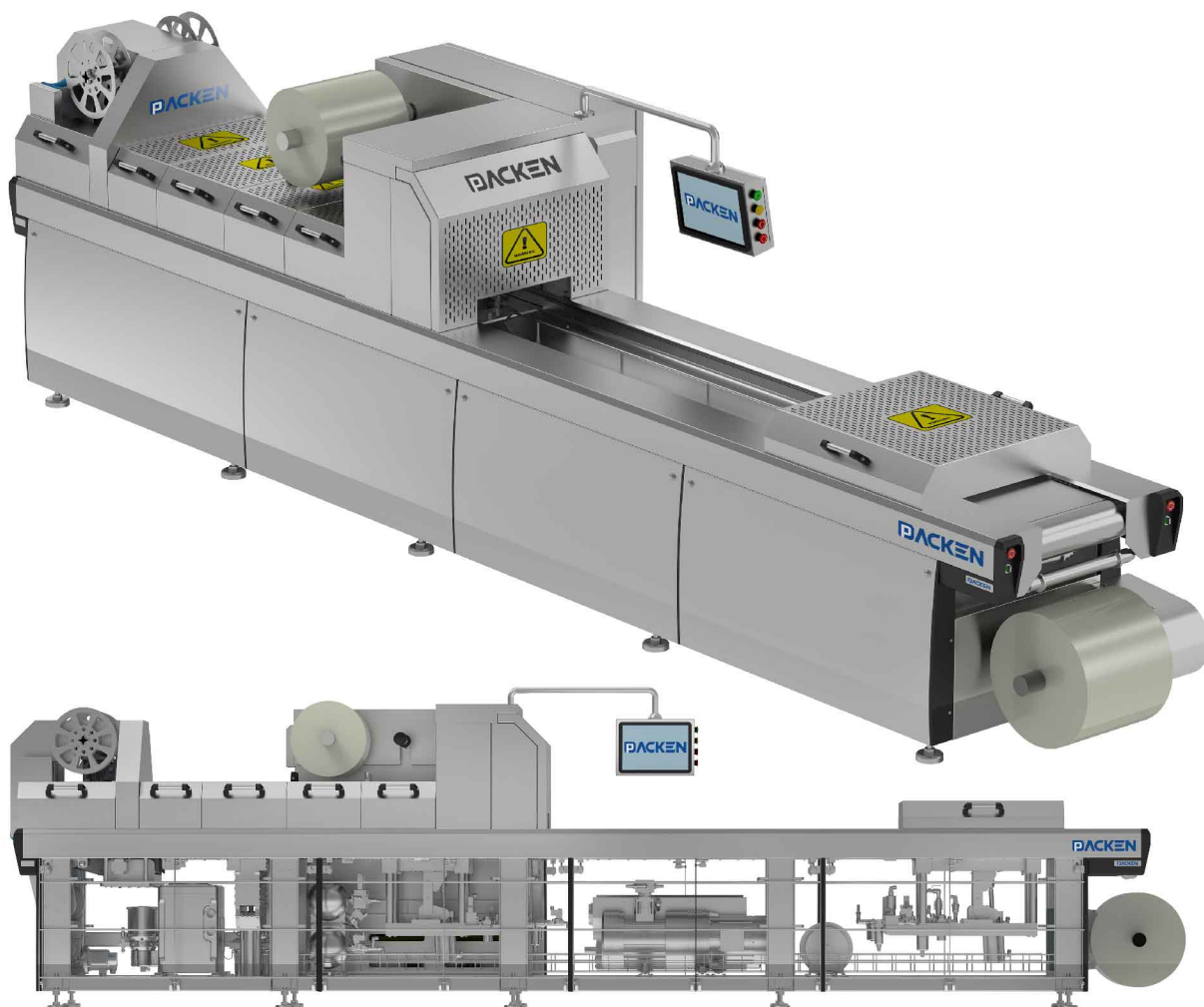
محبوب شیراز فراهم کرد. این فناوری باعث شد تا بتوانند محصولات خشک‌باری خود را با حفظ طعم، ارزش غذایی و بدون نیاز به نگهدارنده‌های شیمیایی، برای مدت طولانی‌تر و در بسته‌بندی‌هایی کاملاً بهداشتی عرضه کنند.

نتیجه این تلاش‌ها، دریافت نشان سیب سلامت در همان سال بود؛ تاییدی بر کیفیت بالا رعایت اصول ایمنی غذایی و تعهد به سلامت مصرف‌کنندگان. این گواهی، اعتماد مشتریان را تقویت و جایگاه برند محبوب شیراز را مستحکم‌تر کرد.

کیفیت پایدار، بسته‌بندی حرفه‌ای و ماندگاری بالای محصولات، مسیر صادرات به کشورهای چون آلمان، کانادا، روسیه، استرالیا، عراق و کشورهای حاشیه خلیج فارس را هموار ساخت. امروز، محبوب شیراز با تکیه بر این تجربه‌ها و اعتماد به فناوری‌های نوین، جایگاهی قابل توجه در بازارهای داخلی و خارجی به دست آورده است.

محبوب شیراز؛ همراه با کیفیت، در مسیر توسعه و سلامت صنایع غذایی محبوب شیراز همچون بسیاری از فعالان حوزه تولید، مسیری پرفراز و نشیب را طی کرده است؛ از سال ۱۳۹۴، هدف‌گذاری‌شان بر تولید خشک‌بار با کیفیت، بهداشتی و منطبق با استانداردهای جهانی شکل گرفت. برای رسیدن به این هدف، گام‌هایی دقیق و حساب شده برداشت. مشاوره‌های تخصصی با کارشناسان دانشگاه علوم پزشکی و به‌روزرسانی سالن‌های تولید بر اساس استانداردهای بهداشتی، به همراه خرید ماشین‌آلات پیشرفته، مسیر تولید آن‌ها را متحول ساخت.

یکی از تصمیمات مهم در این مسیر، آغاز همکاری با شرکت استیل غرب آسیا بود. این شرکت با ارائه دستگاه‌های مدرن و پیشرفته بسته‌بندی، به‌ویژه دستگاه‌های وکیوم و تزریق گاز امکان بهره‌برداری از فناوری بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده (MAP) را برای صنایع غذایی



افزایش ماندگاری، بهداشت و جذابیت بسته‌بندی با ترموفرمینگ PACKEN

افزایش ماندگاری و کاهش ضایعات

بسته‌بندی حرفه‌ای، ماندگاری را افزایش می‌دهد و اتلاف مواد غذایی را به حداقل می‌رساند

انعطاف‌پذیری بالا

قابل استفاده با فیلم‌های نرم، سخت و حتی تکنیک اسکین پک؛ مناسب برای طیف وسیعی از محصولات غذایی

بهره‌وری و صرفه‌جویی در هزینه‌ها

سرعت بالا، دقت عملکرد و کاهش نیروی انسانی باعث افزایش بهره‌وری خطوط تولید می‌شود

زیبایی در کنار عملکرد

دسته‌بندی‌هایی با ظاهر جذاب و حرفه‌ای که در جلب نظر مشتریان نیز موفق عمل می‌کند

مواد اولیه ایمن و استاندارد

دستگاه PACKEN با استفاده از فیلم‌های پلیمری خاص مانند PET، PP و PE بسته‌بندی‌هایی با مقاومت بالا، خاصیت ممانعتی در برابر رطوبت و هوا، و سازگاری با انواع محصولات غذایی فراهم می‌کند. تمام مواد اولیه مطابق با استانداردهای جهانی FDA و EFSA انتخاب می‌شوند تا سلامت مصرف‌کننده در اولویت باشد

سخن آخر

اگر به دنبال دستگاهی مطمئن برای بسته‌بندی مواد غذایی هستید که کیفیت بهداشت و جذابیت ظاهری را همزمان فراهم کند، ترموفرمینگ PACKEN همان گزینه‌ای است که به آن نیاز دارید. این دستگاه با بهره‌گیری از فناوری پیشرفته پاسخی هوشمندانه به نیازهای صنعت مدرن بسته‌بندی است

در دنیای رقابتی امروز، بسته‌بندی تنها یک لایه محافظ نیست؛ بلکه بخشی از تجربه برند، کیفیت محصول و اعتماد مصرف‌کننده است. دستگاه بسته‌بندی ترموفرمینگ PACKEN، محصول شرکت دانش‌بنیان استیل غرب آسیا، به عنوان یک راهکار نوآورانه و مطمئن در صنعت بسته‌بندی مواد غذایی شناخته می‌شود راهکاری که هم ماندگاری را افزایش می‌دهد، هم جذابیت را، و هم بهداشت را تضمین می‌کند

ترموفرمینگ چگونه کار می‌کند؟

فرایند بسته‌بندی در این دستگاه با گرم کردن یکنواخت فیلم پلاستیکی آغاز می‌شود دمایی که به دقت براساس نوع فیلم و محصول انتخاب شده تا مواد شکل پذیر شوند بدون آنکه آسیبی ببینند. سپس فیلم وارد بخش قالب‌گیری شده و به کمک فشار هوا یا خلا، شکل دلخواه بسته را به خود می‌گیرد

در ادامه، محصول در قالب قرار گرفته و لایه دوم فیلم روی آن سیل می‌شود؛ سیلی مقاوم که از نفوذ رطوبت، آلودگی و هوا جلوگیری می‌کند. در پایان، دستگاه با دقت بالا بسته‌ها را برش زده و بررسی کیفی نهایی انجام می‌شود

برای محصولات تازه، مانند گوشت، سبزیجات یا غذاهای آماده، این دستگاه از فناوری MAP (اتمسفر اصلاح‌شده) بهره می‌برد. در این فناوری، گازهای خنثی مانند نیتروژن جایگزین اکسیژن می‌شوند تا رشد میکروارگانیسم‌ها کاهش یابد و ماندگاری به طرز چشمگیری افزایش یابد

چرا ترموفرمینگ PACKEN انتخابی هوشمندانه است؟

بسته‌بندی ایمن، بهداشتی و مقاوم

از نفوذ آلودگی‌ها و رطوبت جلوگیری کرده و از محصول به‌خوبی محافظت می‌کند

دقت، قلب طراحی دستگاه بسته‌بندی ترموفرمینگ ماست

ما در شرکت استیل غرب آسیا، تجربه همکاری با طیف وسیعی از تولیدکنندگان صنایع غذایی و دارویی را داریم و سال‌هاست که بر روی طراحی و ساخت دستگاه‌های بسته‌بندی ترموفرمینگ بصورت تخصصی فعالیت می‌کنیم. حاصل این تجربه، طراحی و ساخت دستگاه‌هایی اختصاصی و به‌روز است که در بسته‌بندی با فیلم نرم و فیلم‌های سخت با اتمسفر اصلاح‌شده (MAP) و همچنین بسته‌بندی به شکل اسکین پک عملکرد دقیق و مطمئنی دارند. طراحی دستگاه بسته‌بندی ترموفرمینگ به‌گونه‌ای انجام شده که ۸۰ درصد ساختار آن بین مواردی که در بالا ذکر شد، مشترک و استاندارد است و ۲۰ درصد دیگر براساس نیاز نهایی مشتری به شکل فیلم سخت، فیلم نرم و یا اسکین ساخته و آماده می‌شود. این انعطاف‌پذیری، در کنار مهندسی دقیق، سبب شده تا پاسخ‌گوی نیازهای متنوع و خاص صنایع مختلف باشیم. جهت رسیدن به دقت بالا در فرآیند فرمینگ و سیلینگ، سیستم خنک‌کن پیشرفته‌ای برای کنترل دمای قالب‌ها در دستگاه تعبیه کرده‌ایم زیرا تعادل حرارتی در این مرحله حیاتی است؛ و اگر قالب بیش از حد گرم یا سرد باشد فرآیند فرم‌دهی به درستی انجام نمی‌شود. لازم به ذکر است که در بخش پیش‌گرم و سیلینگ نیز از المنت‌های دقیق و سیستم‌های کنترل دمایی استفاده شده که ضمن تأمین حرارت یکنواخت، از انتقال ناخواسته دما به سایر بخش‌ها جلوگیری می‌کنند و مصرف انرژی را در حد معقولانه‌ای حفظ می‌نمایند. در طراحی سازه و استراکچر دستگاه بسته‌بندی ترموفرمینگ، تمام جزئیات از جمله تنش‌های مکانیکی، نوع متریال، چیدمان قطعات و نقاط اتصال با دقت محاسبه شده تا از افت دقت در بلندمدت جلوگیری شود. در نتیجه می‌تواند دستگاهی باشد با دقت تکرارپذیری بالا، عملکرد پایدار، و حداقل نیاز به تنظیمات مجدد. در این مسیر، سودآوری اولویت اول ما نبود؛ بلکه تمرکز بر طراحی دستگاهی می‌باشد که مهندسی‌شده، دقیق، و قابل اعتماد باشد، دستگاهی که با افتخار امضای استیل غرب آسیا را بر خود دارد.



بهترین راه برای حل این مشکلات چیست؟

روش بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده

اتمسفیر اصلاح شده دارای ترکیب گازهای N_2 , O_2 , CO_2 می باشد. که برای محصول غذایی مورد نظر ما بهینه شده است. باتکنولوژی MAP ماندگاری محصول شما را به شدت افزایش می دهند



مزایای استفاده از
روش بسته بندی اتمسفیر اصلاح شده
چیست؟

مزایای استفاده از اتمسفیر اصلاح شده برای سالاد

- ◇ کند کردن فرایند نرم شدن، کاهش فساد و افزایش ماندگاری محصول
- ◇ افزایش طول عمر نگهداری محصول در صادرات و فروش
- ◇ محصولات سالم تر
- ◇ ذخیره سازی طولانی تر
- ◇ دوام بسته بندی در حمل و نقل

استیل غرب آسیا

با نام برند تجاری **PACKEN**

تنها شرکت دانش بنیان و سازنده دستگاه های بسته بندی
تری سیلر (سیل وکیوم)، با سیستم واقعی MAP در
کشور می باشد که در حدود ۱۵ سال به طور تخصصی
در این حوزه فعالیت دارد.



راهی برای داشتن سالاد تازه با ماندگاری طولانی وجود دارد؟



نکته های کلیدی برای تازه نگه داشتن سالاد در بسته بندی
مناسب، با کاهش تعداد تنفس، بدون آسیب رساندن به کیفیت
محصول، طعم، بافت و ظاهر آن وجود دارد

اگر اکسیژن در فضای بسته بندی میوه و سبزیجات خیلی کم
باشد فرآیند بی نام تنفس بی هوازی آغاز می شود
این فرآیند باعث ایجاد طعم و بوی نامطلوب در محصول و
خراب شدن آن می شود

آیا این کار به همین سادگی است؟



قطعا خیر، انجام این فرایند نیاز به
فراهم کردن شرایط خاصی را دارد

سرعت تنفس میوه ها و سبزیجات را
می توان با این روش ها کنترل کرد :

- پایین نگه داشتن دما
- کاهش اکسیژن در اتمسفیر بسته بندی
- افزایش سطح دی اکسید کربن



عوامل کلیدی موفقیت شرکت های تولید کننده سبزی و سالاد در مارکت خرده فروشی ها

دکتر داود مؤذن (مشاور بازاریابی شرکت استیل غرب آسیا، عضو هیات علمی دانشگاه و استاد دانشگاه تهران)

علاوه بر موارد ذکر شده در بالا، تولید کنندگان این صنعت باید حتماً، سه عامل کلیدی دیگر را هم مد نظر قرار دهند

اول: کیفیت عالی و تازگی محصول. این عامل مهم ترین فاکتور تصمیم گیری مصرف کننده است و شامل استفاده از سبزیجات تازه، شسته شده و بدون مواد نگهدارنده مضر و بسته بندی محصول به گونه ای که تازگی محصول حفظ شود می باشد (مثلاً استفاده از تکنولوژی MAP یا بسته بندی های تنفسی)

دوم: بهداشت حداکثری و ایمنی غذایی بالا. این شامل رعایت کامل اصول بهداشتی در تمام مراحل تولید، شست و شو، بسته بندی و حمل و داشتن گواهی های بهداشتی معتبر می باشد

سوم: بسته بندی جذاب، کاربردی و پایدار. طراحی بسته بندی باید بصری جذاب باشد و در خرده فروشی، در نگاه اول، توجه مصرف کننده را بخود جلب نماید همچنین بهتر است از بسته بندی های قابل بازیافت یا زیست تخریب پذیر (مطابق با ترندهای محیط زیستی) استفاده گردد. لازم بذکر است بسته بندی باید امکان نگهداری در یخچال خانگی را به راحتی داشته باشد

شرکت استیل غرب آسیا، با بیش از بیست سال سابقه تخصصی در صنعت تولید دستگاه های بسته بندی مواد غذایی تری سیلر، علاوه بر فراهم کردن تمام عوامل اشاره شده در این مقاله، با ارائه راه کارهای فنی و شخصی سازی شده برای تولید کنندگان سبزی و سالاد به آن ها کمک می کند تا با تحقق ویژگی های مذکور، به اهداف تجاری خود دست یابند

در بازار رقابتی سبزی و سالاد در خرده فروشی ها، که هم اکنون تحت تأثیر افزایش تمایل مصرف کنندگان به تغذیه سالم، خرید آسان و محصولات با کیفیت قرار دارد مهمترین عوامل کلیدی موفقیت که تولید کنندگان برای افزایش سهم بازار خود باید مد نظر داشته باشند، عبارت اند از

- ۱- سهولت مصرف
- ۲- محصولات آماده مصرف (Ready to Eat) یا آماده برای پخت
- ۳- وجود ترکیب های از پیش طراحی شده (مثل سالاد سزار، سالاد کلم، مخلوط سبزیجات خورشتی و ...)
- ۴- افزودن چاشنی ها و سس ها در بسته (در صورت امکان) برای افزایش ارزش افزوده تنوع و نوآوری
- ۵- ایجاد ترکیب های خلاقانه و متنوع برای سلايق مختلف (مثلاً سالاد مدیترانه ای آسیایی بدون گلوتن، وگان و ...)
- ۶- امکان سفارشی سازی یا عرضه در سایزهای متنوع (یک نفره، خانوادگی، پک اقتصادی) برندینگ مناسب
- ۷- نام برند قابل اعتماد و شناخته شده
- ۸- داستان برند جذاب
- ۹- توزیع اثربخش
- ۱۰- حضور در فروشگاه های زنجیره ای، سوپرمارکت های محلی و حتی پلتفرم های فروش آنلاین



قند حبه‌ای عنب؛ جایگزین سالم یا تبلیغی گمراه‌کننده؟

مهندس علیدوست کارشناس ارشد صنایع غذایی

قند حبه‌ای عنب؛ جایگزین سالم یا تبلیغی گمراه‌کننده؟

قند حبه‌ای عنب این روزها به عنوان جایگزینی سالم برای قندهای معمولی معرفی می‌شود، اما آیا واقعاً این محصول همان‌طور که در تبلیغات گفته می‌شود، سالم و مفید است؟ برای پاسخ به این سؤال، باید ترکیبات، چالش‌های نگهداری و شیوه‌های تبلیغاتی این محصول را دقیق‌تر بررسی کنیم.

ترکیبات قند حبه‌ای عنب؛ همیشه سالم؟

قند عنب به روش‌های مختلفی تولید می‌شود. برخی از برندها از پودر خالص عنب استفاده می‌کنند، درحالی‌که برخی دیگر مقدار زیادی شکر، اسانس و مواد افزودنی را به محصول اضافه می‌کنند. به همین دلیل، اگر به دنبال یک جایگزین سالم برای قند معمولی هستید، بهتر است قبل از خرید، ترکیبات درج‌شده روی بسته‌بندی را با دقت مطالعه کنید.

چالش‌های نگهداری قند حبه‌ای عنب

باوجود تمام مزایای احتمالی، این محصول مشکلاتی هم دارد که بر ماندگاری و کیفیت آن تأثیر می‌گذارد.

رطوبت‌پذیری بالا: قند عنب خیلی زود رطوبت را جذب می‌کند که می‌تواند باعث چسبندگی و تغییر بافت آن شود.

اکسیداسیون چربی‌ها: در برخی از نمونه‌ها، تغییر طعم و رنگ در طول زمان مشاهده شده است.

آلودگی میکروبی: اگر شرایط نگهداری مناسب نباشد، امکان رشد قارچ و میکروب وجود دارد.

کاهش عطر و طعم: اکسیژن و نور می‌توانند کیفیت محصول را به مرور کاهش دهند. **عمر مفید کوتاه:** این محصول به بسته‌بندی مناسب نیاز دارد تا کیفیت آن حفظ شود. یکی از بهترین راه‌حل‌ها برای افزایش ماندگاری این محصول، بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده (MAP) است که با کنترل ترکیب گازهای داخل بسته‌بندی، از اکسیداسیون رشد میکروبی، چسبندگی و افت کیفیت جلوگیری می‌کند. تحقیقات نشان داده که استفاده از این روش می‌تواند عمر مفید قند عنب را تا دو برابر افزایش دهد.

تبلیغات نادرست؛ فریب مصرف‌کننده؟

یکی از مشکلات اصلی در بازار قند عنب، تبلیغات گمراه‌کننده‌ای است که این محصول را کاملاً سالم و بی‌ضرر معرفی می‌کنند. برخی از این تبلیغات بر خواص عنب تأکید دارند، اما نکته مهم اینجاست که بسیاری از این محصولات حاوی شکر اسانس و مواد افزودنی هستند.

چند نمونه از ادعاهای نادرست

عدم شفافیت در ترکیبات: برخی برندها مشخص نمی‌کنند که محصولشان دقیقاً چه مقدار عنب دارد و از نام آن فقط برای جلب مشتری استفاده می‌کنند.

ادعای جایگزینی سالم برای قند معمولی: برخی از این قندها حاوی مقدار زیادی شکر هستند که ممکن است تأثیرات منفی بر سلامت داشته باشد.

تبلیغات اغراق‌آمیز درباره خواص درمانی: برخی شرکت‌ها این محصول را به عنوان یک "داروی طبیعی" معرفی می‌کنند که می‌تواند بیماری‌هایی مانند دیابت را کنترل کند درحالی‌که هیچ شواهد علمی معتبری این ادعا را تأیید نمی‌کند.

عدم تأکید بر نحوه نگهداری: بیشتر تبلیغات فقط روی طعم و خواص تأکید دارند و اطلاعاتی درباره نحوه نگهداری ارائه نمی‌دهند.

نگاه علمی به کیفیت و بسته‌بندی

به عنوان یک مهندس صنایع غذایی، باور دارم که فناوری‌های نوین بسته‌بندی نقش مهمی در حفظ کیفیت و ماندگاری محصولات غذایی دارند. قند حبه‌ای عنب باوجود تمام ویژگی‌های مثبت، در برابر شرایط محیطی حساس است و بدون بسته‌بندی مناسب، کیفیت آن خیلی زود افت می‌کند. استفاده از بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده (MAP) یکی از بهترین راهکارها برای حفظ تازگی این محصول است. علاوه بر این، مصرف‌کنندگان باید آگاهانه انتخاب کنند. نباید تنها به تبلیغات اعتماد کرد؛ بلکه بررسی اطلاعات درج‌شده روی بسته‌بندی و مطالعه منابع معتبر ضروری است.

حفظ کیفیت مواد غذایی، نیاز به نگاه علمی، رویکرد صنعتی و انتخاب آگاهانه مصرف‌کنندگان دارد. در دنیای امروز، بسته‌بندی‌های هوشمند و آگاهی مصرف‌کنندگان، دو عامل کلیدی برای داشتن تغذیه‌ای سالم‌تر هستند.



از ماشین تا مشتری :

چالش‌های کارشناسان فروش و تأثیر آن‌ها بر موفقیت استیل غرب آسیا

نویسنده: مهندس نیلوفر احمدی

تمرکز بر تحقیق و توسعه و تولید ماشین‌هایی متناسب با نیاز بازار، یکی از مزیت‌های رقابتی استیل غرب در برابر سایر تولیدکنندگان داخلی و خارجی است. یکی از مزایای رقابتی استیل غرب در بازار، طراحی و تولید محصولات با کیفیت بالا و خدمات پس از فروش مناسب است. این ویژگی‌ها می‌تواند به عنوان یک نقطه قوت در جذب مشتری و حفظ مشتریان فعلی محسوب شود.

عوامل مؤثر بر موفقیت تیم فروش

موفقیت در فروش دستگاه‌های صنعتی، تنها به دانش محصول وابسته نیست بلکه ترکیبی از عوامل مختلف است. کارشناسان فروش باید توانایی تحلیل بازار، شناخت روندهای جدید و پاسخ‌گویی متناسب با نیاز مشتریان را داشته باشند. فروش در این صنعت نیازمند انتقال مفاهیم فنی پیچیده به زبان ساده، مهارت در مذاکره و ایجاد حس اطمینان در طول فرآیند خرید است. هم‌افزایی میان واحد فروش و تیم‌های مهندسی و تولید، منجر به سفارش‌گیری دقیق‌تر، زمان تحویل بهتر، و رضایت بالاتر مشتری می‌شود. فروش پایان فرآیند نیست، بلکه آغاز رابطه‌ای پایدار با مشتری است. در شرکت استیل غرب آسیا، کارشناسان فروش با ایفای نقش‌هایی چندگانه - از مشاور فنی تا تحلیلگر بازار - در خط مقدم موفقیت سازمان قرار دارند. برای آینده‌ای روشن‌تر، تمرکز بر آموزش نیروهای فروش، توسعه نوآوری و ارتقای زیرساخت‌های ارتباط با مشتری، گام‌هایی کلیدی در مسیر رشد پایدار شرکت خواهد بود.

در دنیای امروز، فروش ماشین‌آلات صنعتی دیگر تنها یک فعالیت تجاری نیست بلکه ترکیبی از مهارت‌های فنی، ارتباطی و تحلیلی بازار است. کارشناسان فروش در شرکت‌هایی همچون استیل غرب آسیا، علاوه بر آشنایی با ویژگی‌های فنی محصولات، باید بتوانند در شرایط متغیر اقتصادی، در رقابتی‌ترین بازارها، اعتماد مشتریان را جلب و حفظ کنند.

چالش‌های ساختاری در فروش ماشین‌آلات صنعتی

- رقابت سنگین در بازار داخلی
- نوسانات قیمت مواد اولیه
- محدودیت‌های ناشی از تحریم‌ها
- ضعف در فرهنگ فروش تخصصی

برگ‌های برنده استیل غرب آسیا

در مواجهه با این چالش‌ها، استیل غرب آسیا با تکیه بر نقاط قوت زیر، جایگاه خود را در بازار تثبیت کرده است. استیل غرب با رعایت استانداردهای دقیق در طراحی و ساخت، دستگاه‌هایی متناسب با الزامات صنایع غذایی و دارویی ارائه می‌دهد. این کیفیت، عامل مهمی در اعتمادسازی در بازار است. ارتباط مداوم با مشتری، آموزش کار با دستگاه، تأمین قطعات و پشتیبانی به موقع سبب وفاداری مشتریان و انتقال تجربه مثبت به سایر خریداران شده است.

شرکت دانش بنیان استیل غرب آسیا

اولین طراح و سازنده ماشین آلات بسته بندی تری سیلر (سیلر وکیوم) در ایران

packen.co/fa



Packen.co

وبسایت استیل غرب آسیا دریچه‌ای نو به دنیای بسته‌بندی

شرکت استیل غرب آسیا با هدف ارتقا و نوآوری در صنعت بسته‌بندی، اکنون در دسترس شماست تا تجربه‌ای جدید و کارآمد را ارائه دهد. ما به عنوان پیشرو در طراحی و تولید ماشین‌آلات بسته‌بندی، مجموعه‌ای از محصولات تخصصی و کارآمد را در وبسایت رسمی خود معرفی کرده‌ایم. از دستگاه‌های سیلر وکیوم اتوماتیک و نیمه‌اتوماتیک گرفته تا دستگاه‌های ترموفرمینگ، وکیوم چمبر و دستگاه‌های اقتصادی، شما می‌توانید تمامی محصولات ما را همراه با مشخصات فنی، تصاویر و جزئیات کامل مشاهده کرده و از آن‌ها برای بهبود و بهینه‌سازی فرآیندهای تولید استفاده کنید.

وبسایت استیل غرب آسیا تنها محلی برای مشاهده محصولات نیست، بلکه مکانی برای دسترسی به مقالات تخصصی، اخبار صنعت بسته‌بندی، و دریافت مشاوره آنلاین می‌باشد. این امکان را به شما می‌دهد تا در هر زمان و مکانی از آخرین تحولات و نوآوری‌های صنعت بسته‌بندی آگاه شوید و تصمیمات آگاهانه‌تری در انتخاب دستگاه‌های بسته‌بندی اتخاذ کنید. ما همچنین در وبسایت خود، به شما اطلاعات جامع و مفیدی در زمینه خدمات پس از فروش و پشتیبانی فنی ارائه می‌دهیم تا از عملکرد بهینه دستگاه‌ها اطمینان حاصل کنید.

برای آشنایی بیشتر با محصولات، خدمات و نوآوری‌های ما، همین حالا به وبسایت رسمی **packen.co** استیل غرب آسیا مراجعه کنید.



راستگو و استیل غرب آسیا؛ دو برند، یک هدف

صنایع غذایی راستگو، با بیش از سه دهه تجربه درخشان در عرصه تولید و عرضه آجیل، خشکبار و تنقلات ایرانی، به عنوان یکی از برندهای معتبر و پرطرفدار بازار شناخته می شود. این مجموعه با تکیه بر کیفیت بی نظیر، تنوع محصولات و تعهد به رضایت مشتری، همواره در مسیر نوآوری و ارتقاء قرار داشته است اما یکی از مهم ترین عوامل پشت موفقیت برند راستگو، توجه ویژه به بسته بندی حرفه ای و استاندارد است؛ چرا که در دنیای امروز، بسته بندی نه فقط وظیفه حفاظت از محصول بلکه مسئولیت انتقال کیفیت، اعتماد، زیبایی و حتی فرهنگ مصرف را نیز بر عهده دارد

بسته بندی، بخشی از هویت برند

در محصولات حساسی مانند آجیل و خشکبار، بسته بندی نقشی کلیدی در حفظ کیفیت و اعتماد مصرف کننده دارد. مجموعه راستگو با رویکردی هدفمند، محصولات خود را در قالب های متنوع عرضه می کند

۱- بسته های فروشگاه های مناسب قفسه های سوپرمارکت

۲- پک های هدیه ای برای مناسبت ها

۳- بسته بندی های صادراتی با استانداردهای بین المللی

این تنوع، بخشی از راهبرد برند در ارائه محصولات با ظاهر حرفه ای و کیفیت ماندگار است

هم افزایی دو برند پیشرو؛ تجربه بازار و قدرت فناوری در کنار هم

همکاری میان راستگو و استیل غرب آسیا نمونه ای موفق از تلفیق تجربه بازار با توان مهندسی داخلی است. برند راستگو با سال ها فعالیت در صنعت آجیل و خشکبار، شناخت دقیقی از سلیقه مشتری و نیاز بازار دارد. در سوی دیگر، استیل غرب آسیا با طراحی و ساخت دستگاه های پیشرفته بسته بندی همچون سیل و کیوم و MAP، راهکارهایی فنی و به روز را برای بسته بندی ایمن، بهداشتی و ماندگار ارائه می دهد

این هم افزایی موجب تولید محصولاتی شده که ضمن حفظ کیفیت، با بسته بندی شکیل و حرفه ای، آماده حضور در بازارهای داخلی و صادراتی هستند امید است این مدل موفق از همکاری های تجاری میان تولیدکنندگان مواد غذایی و شرکت های فناور داخلی، الگویی الهام بخش برای سایر بخش های صنعت غذا باشد؛ چرا که ترکیب تجربه بازار، دانش فنی، و تولید بومی، همان راهی است که می تواند برندهای ایرانی را به جایگاهی شایسته در سطح منطقه و جهان برساند

از فساد تا فرمول؛ بسته بندی MAP چگونه کیفیت گوشت را حفظ می کند؟

۵- حفظ رطوبت گوشت: بسته بندی MAP با ایجاد یک محیط مناسب برای گوشت از تخریب رطوبت آن جلوگیری می کند به این ترتیب گوشت خشک نمی شود و ساختار آن حفظ می شود. این موضوع از تکه تکه شدن یا سفت شدن گوشت جلوگیری می کند. تعدادی از آزمایشات و تحقیقات علمی برای بررسی تأثیرات این روش بسته بندی انجام شده اند

در اینجا به برخی از آزمایشات مهم و نتایج آنها اشاره می شود

- ۱- آزمایشات مربوط به طول عمر مفید گوشت: در بسیاری از مطالعات اثر بسته بندی بر طول عمر مفید گوشت مورد بررسی قرار گرفته است. نتایج این آزمایشات MAP نشان دادند که گوشت هایی که تحت بسته بندی MAP قرار گرفته اند عمر مفید بیشتری دارند
- ۲- آزمایشات مربوط به تغییر رنگ و ویژگی های ظاهری گوشت: در آزمایشاتی که اکسیژن در محیط بسته بندی کاهش یافته بود، گوشت مدت زمان طولانی تری رنگ قرمز خود را حفظ کرد
- ۳- آزمایشات میکروبیولوژیکی: در این گونه بسته بندی ها رشد باکتری ها به صورت معناداری کاهش یافت
- ۴- آزمایشات حسی (طعم، بو و بافت): آزمایشات حسی نشان دادند که گوشت های بسته بندی شده با MAP طعم و بوی طبیعی خود را بهتر حفظ می کنند. همچنین بافت گوشت پس از مدت زمان طولانی تر حفظ شده و در مقایسه با گوشت های بسته بندی نشده، گوشت های با فناوری MAP بسته بندی شده کمتر خشک و سفت می شوند
- ۵- آزمایشات اقتصادی و کارایی: اگرچه بسته بندی MAP هزینه های اولیه بیشتری دارد اما به دلیل افزایش عمر مفید و کاهش ضایعات ناشی از فساد می تواند در دراز مدت به صرفه تر باشد
- ۶- آزمایشات تغییرات شیمیایی و اکسیداسیون: در بسته بندی MAP با کاهش اکسیژن فرایند اکسیداسیون چربی ها کاهش یافته و از تولید ترکیبات فرار که به طعم و بوی نامطبوع منجر می شود جلوگیری می کند

نویسنده: مهندس مجتبی بابا خداوردی

مستول و مدیر فنی و کیفی آزمایشگاه های صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی قزوین

بسته بندی اتمسفر اصلاح شده (MAP) بر روی گوشت تأثیر قابل توجهی دارد که به حفظ کیفیت و افزایش عمر مفید آن کمک می کند. به طور خاص این روش بسته بندی در حفظ تازگی و جلوگیری از فساد گوشت تأثیر زیادی دارد

تأثیرات بسته اتمسفر اصلاح شده بر روی گوشت:

- ۱- افزایش عمر مفید و نگهداری طولانی تر: بسته بندی MAP با کاهش میزان اکسیژن داخل بسته بندی و افزایش سطح گازهایی مانند دی اکسید کربن و نیتروژن، شرایط را برای رشد باکتری ها و میکروارگانیسم هایی که باعث فساد گوشت می شوند نامساعد می کند. به این ترتیب عمر مفید گوشت به طور چشمگیری افزایش می یابد و از فساد زودهنگام آن جلوگیری می شود
- ۲- حفظ رنگ گوشت: گوشت به ویژه گوشت قرمز تمایل دارد که پس از مدتی در معرض هوا به رنگ قهوه ای تبدیل شود. در بسته بندی MAP سطح اکسیژن کاهش یافته و به این ترتیب از اکسیداسیون هموگلوبین و میوگلوبین جلوگیری می شود. این امر موجب حفظ رنگ قرمز و جذاب گوشت می شود که برای مصرف کننده مطلوبتر است
- ۳- کاهش رشد میکروب ها و پاتوژن ها: در محیط های با سطح اکسیژن پایین بسیاری از باکتری های هوازی که نیاز به اکسیژن برای رشد دارند نمی توانند رشد کنند. این کاهش رشد باکتری ها به ویژه باکتری های پاتوژن مانند سالمونلا به حفظ کیفیت و ایمنی گوشت کمک می کند
- ۴- حفظ طعم و بوی طبیعی گوشت: گازهای موجود در بسته بندی MAP از تولید بوهای نامطبوع و تغییرات طعم که در اثر رشد میکروارگانیسم ها ایجاد می شود جلوگیری می کنند. این امر باعث می شود که طعم و بوی طبیعی گوشت حفظ شده و گوشت تازه تری به نظر برسد



بسته‌بندی پلی مطمئن به‌سوی سیب سلامت

مهندس علیدوست کارشناس ارشد صنایع غذایی

اصلاح‌شده (MAP) به‌طور مستقیم در ارتقاء کیفیت میکروبی و افزایش طول عمر مفید محصول نقش دارد و یکی از شاخص‌های علمی مورد توجه در بررسی‌های سازمان غذا و دارو است

تجربه استیل غرب آسیا؛ فناوری در خدمت سلامت

در استیل غرب آسیا، ما سال‌هاست که با تمرکز بر طراحی و ساخت ماشین‌آلات بسته‌بندی سیل و کیوم، مسیر دریافت سیب سلامت را برای تولیدکنندگان هموار کرده‌ایم. بسته‌بندی وکیوم با حذف هوا و کاهش اکسیژن محیط، فعالیت میکروبی را به حداقل می‌رساند و از فساد زودرس جلوگیری می‌کند. همچنین بسته‌بندی MAP با تزریق ترکیبی از گازهای بی‌اثر (نظیر نیتروژن و CO₂)، کیفیت محصول را بدون نیاز به مواد نگهدارنده افزایش می‌دهد

این فناوری‌ها، علاوه بر ارتقاء ماندگاری، کمک می‌کنند تا محصول با حفظ کامل ارزش تغذیه‌ای و طعم طبیعی، از سد بررسی‌های سخت‌گیرانه و به‌جا سازمان غذا و دارو عبور کند

از نگاه مخاطب تا مجوز سلامت

بسته‌بندی، اولین نقطه تماس مصرف‌کننده با محصول است. اما مهم‌تر از آن، اولین ایستگاه بازرسی سلامت از نگاه ناظران سازمان غذا و داروست. در ارزیابی‌های میدانی، بیشترین رد صلاحیت‌ها مربوط به بسته‌بندی‌های غیراستاندارد است بسته‌هایی که نه تنها کیفیت محصول را پایین می‌آورند، بلکه خطرات میکروبی، انتقال آلودگی یا حتی تغییر ترکیبات را افزایش می‌دهند

از سوی دیگر، بسته‌بندی اصولی با درج جدول تغذیه‌ای، به مصرف‌کننده اجازه می‌دهد تصمیم‌گیری آگاهانه‌تری در خرید داشته باشد؛ به‌ویژه برای افراد با رژیم‌های خاص بیماران قلبی، دیابتی‌ها یا کودکان

سلامت نه یک شعار تبلیغاتی، بلکه یک ضرورت اجتماعی است. تولیدکنندگان موفق کسانی هستند که در کنار کیفیت محصول، به‌روزترین فناوری‌های بسته‌بندی را برای تضمین سلامت مصرف‌کننده به کار می‌گیرند. ما در استیل غرب آسیا با افتخار در کنار این مسیر ایستاده‌ایم تا با کمک فناوری، سلامت را از کارخانه تا سفره به بهترین شکل منتقل کنیم

سیب سلامت، گواهی است بر تعهد به سلامت جامعه و بسته‌بندی، کلید طلایی دستیابی به آن است

در روزگاری که آگاهی مصرف‌کنندگان از سلامت مواد غذایی به شکل بی‌سابقه‌ای افزایش یافته، دیگر نمی‌توان صرفاً با طعم و ظاهر، نظر مشتری را جلب کرد. امروزه مخاطبان هوشمند به دنبال محصولاتی هستند که علاوه بر کیفیت، مهر تایید سلامت را از نهادهای رسمی داشته باشند. در این میان، نشان سیب سلامت که از سوی سازمان غذا و دارو صادر می‌شود، به‌عنوان یکی از معتبرترین گواهی‌های سلامت و ایمنی در کشور شناخته می‌شود اما پرسش اینجاست: آیا برای دریافت این نشان صرفاً کیفیت مواد اولیه کافی است؟

پاسخ قطعی است: خیر

یکی از مهم‌ترین ارکان در اخذ این نشان، توجه ویژه به بسته‌بندی اصولی، علمی و ایمن است؛ موضوعی که بسیاری از تولیدکنندگان از اهمیت واقعی آن غافل‌اند

سیب سلامت؛ نشان استانداردهای دقیق

نشان سیب سلامت ترکیبی از طراحی خلاقانه و مفاهیم علمی است. این نماد با فرم یک سیب (به نشانه سلامت) و دربرگیری دو حرف (Food و Drug) مخفف F و D همراه با چشم ناظر سبز رنگ، مفهوم «نظارت هوشمند بر سلامت» را منتقل می‌کند

بسته‌بندی؛ فاکتور طلایی در اخذ نشان سیب سلامت

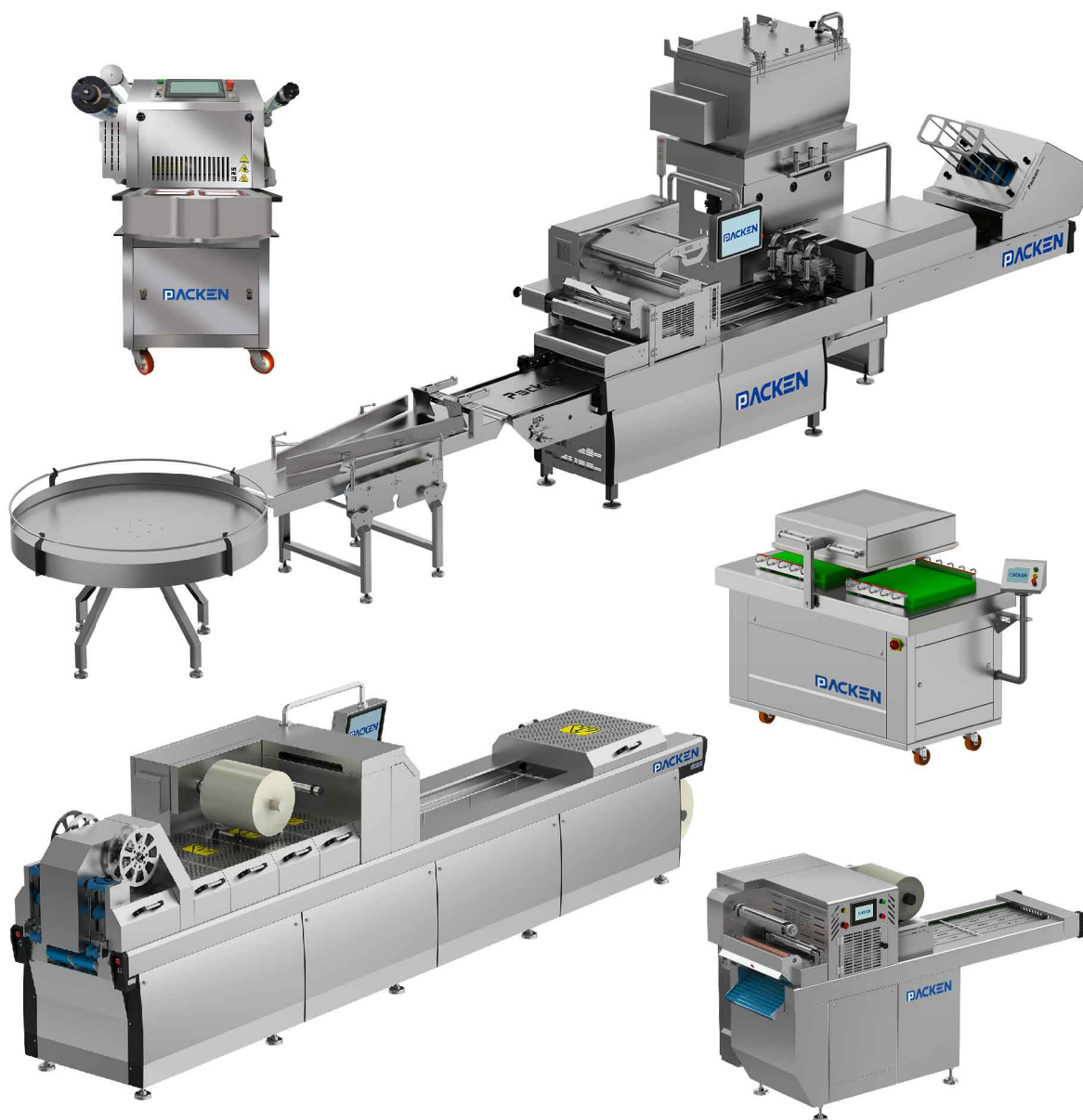
ممکن است تصور شود نقش بسته‌بندی صرفاً در حفاظت فیزیکی از محصول خلاصه می‌شود، اما واقعیت این است که بسته‌بندی به‌عنوان یک مؤلفه استراتژیک، در فرآیند ارزیابی سازمان غذا و دارو جایگاه ویژه‌ای دارد. به بیان ساده‌تر، حتی اگر محصولی از بهترین مواد اولیه تولید شود، بدون بسته‌بندی بهداشتی و استاندارد شانس چندانی برای دریافت نشان سلامت نخواهد داشت

برخی از مهم‌ترین مؤلفه‌های بسته‌بندی که در ارزیابی سیب سلامت بررسی می‌شوند عبارت‌اند از:

۱. بهداشت بسته‌بندی: مواد مورد استفاده در بسته‌بندی باید کاملاً food grade بوده و از ورود هر نوع آلودگی فیزیکی، شیمیایی یا میکروبی به محصول جلوگیری کنند
۲. ماندگاری و کیفیت نگهداری: بسته‌بندی باید به‌گونه‌ای طراحی شود که از محصول در برابر نور، اکسیژن، رطوبت و عوامل فساد محافظت کرده و به حفظ کیفیت، طعم، رنگ، بافت و ارزش تغذیه‌ای کمک کند
۳. برچسب‌گذاری و شفافیت اطلاعات: درج اطلاعات تغذیه‌ای، نحوه مصرف و نگهداری تاریخ تولید و انقضا، برای سازمان غذا و دارو یک اصل غیرقابل چشم‌پوشی است
۴. اصلاحات مسفر داخلی بسته: استفاده از فناوری‌های نوین مانند بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح

پیشرفت و اهمیت دستگاه‌های تری سیلر در صنایع بسته‌بندی مدرن

دستگاه‌های تری سیلر به عنوان یکی از ابزارهای اساسی در خطوط بسته‌بندی، به واسطه‌ی نقش کلیدی خود در حفظ کیفیت محصول، بهینه‌سازی فرآیند تولید و کاهش هزینه‌ها، جایگاه ویژه‌ای در صنایع مختلف یافته‌اند. این دستگاه‌ها با ترکیب تکنولوژی‌های پیشرفته و طراحی مهندسی دقیق، توانسته‌اند استانداردهای بسته‌بندی را به سطح جدیدی ارتقا دهند.



ما از شما مخاطبان عزیز دعوت می‌کنیم تا موضوعات مورد علاقه خود را با ما در میان بگذارید. نظرات و پیشنهادات شما نه تنها به غنی‌تر شدن محتوای ما کمک می‌کند، بلکه ما را در ارائه مطالبی کاربردی‌تر برای رفع نیازهای شما یاری می‌کند.

**آیا مایلید گزارشی درباره صنعت خاص یا تکنولوژی ویژه‌ای در حوزه بسته‌بندی بخوانید؟
نظرات خود را با ما به اشتراک بگذارید تا در شماره‌های آینده به آن بپردازیم**

<https://packen.co/fa/contact-us>