

شماره ۳

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)

صاحب امتیاز و مدیر مسئول: مهندس سعید فاتحی - سردبیر: مهندس علیدوست (کارشناس ارشد صنایع غذایی)
ویراستار و مترجم: دکتر سحر کا کاوند - هیئت تحریریه: واحد مارکتینگ و فروش شرکت استیل غرب آسیا

ماهنامه شماره ۳ / فروردین ماه ۱۴۰۴

جهت دریافت اطلاعات اسکن نمایید



سال عاها مبارک

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



موفق به دریافت گواهینامه CE
از اروپا در زمینه ساخت دستگاه های
بسته بندی

دارای گواهینامه
ایزو 9001 در زمینه ساخت
دستگاه های بسته بندی

عضو رسمی انجمن
ماشین سازان
صنایع غذایی ایران

صاحب امتیاز و مدیر مسئول: مهندس سعید فاتحی

سردبیر: مهندس علیدوست (کارشناس ارشد صنایع غذایی)

ویراستار و مترجم: دکتر سحر کا کاوند

هیئت تحریریه: واحد مارکتینگ و فروش شرکت استیل غرب آسیا

گرافیک 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

انتخاب بسته بندی
رمز موفقیت و پیشرفت
برند شماست

MAP
Thechnology

پرومیت

پرومیت

پرومیت

PACKEN

SEMI-AUTOMATIC
TRAY SEALER MACHINE

AUTOMATIC TRAY SEALER
PACKAGING MACHINE

- ۵ _____ سخن سردبیر
- ۶ _____ پیام نوروزی مدیرعامل
- ۷ _____ پیام تبریک سال نو و ماه مبارک رمضان
- تحولی در صنعت بسته بندی با تری سیلر اتوماتیک اقتصادی
- ۸ _____ استیل غرب آسیا بهداشت و ماندگاری
- ۹ _____ کلا ناهمکاری موفق با استیل غرب آسیا
- ۱۰ _____ عوامل مؤثر بر صادرات دستگاه های بسته بندی و گسترش بازار بین المللی
- تاثیر بسته بندی سیل و کیوم بر ادراک و قصد خرید مصرف کننده در صنعت
- ۱۱ _____ مواد غذایی
- ۱۲ _____ اهمیت بسته بندی اتمسفر اصلاح شده در صنعت غذا
- ۱۳ _____ سمنو، سنتی دیرینه با چالش های مدرن در تولید و نگهداری
- ۱۵ _____ بهترین رژیم غذایی برای روزه داران
- ۱۶ _____ باقلوا شایگان با برند معتبر کوک نیل
- ۱۷ _____ پیشرفت و اهمیت دستگاه های تری سیلر در صنایع بسته بندی مدرن

ماه رمضان مبارك



سخن سر دبیر

(مهندس علیدوست - کارشناس ارشد صنایع غذایی)

بسته بندی، کلید رونق تجاری در بازارهای مدرن

ارائه اطلاعات تغذیه‌ای

اطلاع‌رسانی درباره ارزش غذایی محصولات، میزان قند، کالری و سایر ترکیبات، به مشتریان کمک می‌کند تا انتخابی آگاهانه داشته باشند و تغذیه‌ای سالم‌تر را در برنامه خود بگنجانند

طراحی جذاب و مناسبی

بهره‌گیری از نمادهای ماه رمضان، طرح‌های سنتی و رنگ‌های الهام‌بخش، می‌تواند حس معنوی این ماه را در بسته‌بندی منعکس کند و جذابیت محصولات را افزایش دهد

دوستدار محیط زیست

توجه به استفاده از بسته‌بندی‌های قابل بازیافت و مواد تجزیه‌پذیر، علاوه بر کاهش اثرات زیست‌محیطی، توجه مصرف‌کنندگان آگاه را نیز به خود جلب می‌کند

نقش استیل غرب آسیا در صنعت بسته‌بندی ماه رمضان

شرکت استیل غرب آسیا مفتخر است که با ارائه تجهیزات مدرن و نوآورانه، سهم بسزایی در صنعت بسته‌بندی و تأمین نیازهای تولیدکنندگان مواد غذایی ایفا می‌کند. دستگاه‌های پیشرفته این شرکت، امکان بسته‌بندی ایمن، بهداشتی و ماندگاری بالا را فراهم می‌آورند. استفاده از فناوری‌های نوین در تولید بسته‌بندی‌های مقاوم در برابر رطوبت، اکسیژن و عوامل فساد، به کسب‌وکارها کمک می‌کند تا محصولات خود را با کیفیت برتر عرضه کنند

کلام پایانی

در آغاز سال نو و ماه مبارک رمضان، از تمامی همکاران، مشتریان و همراهان عزیز سپاسگزاریم که در مسیر رشد و توسعه صنعت بسته‌بندی همراه ما بوده‌اند. امیدواریم سال جدید سرشار از موفقیت، برکت و پیشرفت برای همگان باشد

با آرزوی بهترین‌ها برای شما عزیزان

علیدوست، سردبیر ماهنامه packen

به نام خداوند بخشنده و مهربان

با آغاز سال نو و فرارسیدن ماه مبارک رمضان، فرصتی ارزشمند پیش آمده تا بار دیگر در کنار شما، همراهان گرامی، باشیم. سالی که گذشت، همراه با تلاش‌های بی‌وقفه در صنعت بسته‌بندی و پیشرفت‌های جدید در بهبود کیفیت محصولات غذایی بود. اینک که در آستانه ماه رمضان قرار داریم، مسئولیت ما در تأمین نیازهای بازار و ارائه بهترین راهکارهای بسته‌بندی، بیش از پیش اهمیت می‌یابد

بسته‌بندی و نقش آن در ماه رمضان

ماه رمضان، یکی از مهم‌ترین مناسبت‌های مذهبی در کشورهای اسلامی، تغییرات محسوسی در الگوی مصرف مردم ایجاد می‌کند. افزایش تقاضا برای مواد غذایی مانند خرما، فرآورده‌های لبنی، انواع نوشیدنی‌ها و شیرینی‌جات، ضرورت بسته‌بندی‌هایی با کیفیت و استاندارد‌های بالا را دوچندان می‌کند. بسته‌بندی مناسب، علاوه بر حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری محصولات، می‌تواند تأثیر مستقیمی بر جذب مشتریان داشته باشد

ویژگی‌های بسته‌بندی مناسب برای ماه رمضان

افزایش ماندگاری محصولات

در این ماه، ماندگاری و حفظ کیفیت مواد غذایی اهمیت ویژه‌ای دارد. استفاده از بسته‌بندی‌های چندلایه، وکیوم و مواد ضد رطوبت، از فساد و افت کیفیت محصول جلوگیری می‌کند

سهولت استفاده و حمل و نقل

طراحی بسته‌بندی‌های تک‌نفره، بسته‌های زیپ‌دار و ظروف سبک و قابل حمل، تجربه مصرف را برای مشتریان آسان‌تر می‌سازد و به بهبود فروش محصولات کمک می‌کند



پیام نوروزی مدیر عامل استیل غرب آسیا

مهندس سعید فاتحی (مدیر عامل شرکت دانش بنیان استیل غرب آسیا)

همراهان گرامی، مشتریان وفادار و همکاران ارجمند، با فرارسیدن نوروز، این جشن باستانی که نویدبخش طراوت، امید و آغازهای نو است، فرصت را مغتنم می‌شمارم تا سالی پر از دستاوردهای ارزشمند را پشت سر گذاشته و به استقبال آینده‌ای روشن و پرامید برویم. سال گذشته، سالی سرشار از نوآوری و پیشرفت برای استیل غرب آسیا بود. ما با تلاش مستمر و تعهد به کیفیت، توانستیم گام‌های بزرگی در جهت توسعه فناوری‌های نوین برداریم و سطح خدمات پس از فروش خود را به میزان قابل توجهی ارتقا دهیم. مشتریان ما که مهم‌ترین سرمایه ما هستند، همواره در اولویت قرار دارند و افتخار ما این است که توانسته ایم رضایت و آسودگی خاطر آن‌ها را با ارائه دستگاه‌هایی پیشرفته و خدماتی بی‌نقص فراهم آوریم. در مسیر توسعه، بازارهای خود را به کشورهای روسیه، هند و حوزه کشورهای عربی گسترش دادیم و این تنها آغاز راه است. در سال جدید، با قدرت بیشتر و برنامه‌ریزی دقیق‌تر به این مسیر ادامه خواهیم داد. حضور در نمایشگاه‌های داخلی و خارجی فرصتی خواهد بود تا از نزدیک در کنار مشتریانمان باشیم، نیازهای آن‌ها را بشناسیم و بهترین راهکارها را برای افزایش ماندگاری محصولاتشان ارائه دهیم. استیل غرب آسیا همواره به عنوان پیشگام در صنعت بسته‌بندی، بر نوآوری، تکنولوژی و ارتقای کیفیت تأکید داشته است.

طراحی و تولید دستگاه‌های ما مطابق با جدیدترین استانداردهای جهانی انجام می‌شود تا مشتریانمان از برندی بهره‌مند شوند که نه تنها کیفیت را تضمین می‌کند، بلکه پیشرو در ارائه راه‌حل‌های مدرن صنعتی است. ما به اهمیت ارتباط مستمر با مشتریان خود واقفیم و برای باوریم که موفقیت ما در گرو اعتماد و رضایت شماست. به همین دلیل، با گسترش خدمات پس از فروش، ایجاد راهکارهای جدید برای بهینه‌سازی فرآیندهای تولید و بسته‌بندی، و بهره‌گیری از فناوری‌های پیشرفته، همواره در تلاشیم تا بهترین تجربه را برای شما رقم بزنیم. در سال جدید، علاوه بر توسعه بازارهای بین‌المللی، بر تقویت همکاری‌های داخلی و مشارکت‌های راهبردی نیز تمرکز خواهیم داشت. هدف ما ایجاد ارزش افزوده برای مشتریان و همراهانمان است تا بتوانیم همگام با تحولات صنعتی، راهکارهای نوآورانه‌ای ارائه دهیم که منجر به افزایش بهره‌وری و بهبود کیفیت محصولات شما گردد. در سال پیش رو، با افتخار و انگیزه‌ای مضاعف، در کنار شما خواهیم بود. امیدواریم که سال جدید، سالی سرشار از موفقیت، سلامت و برکت برای شما و عزیزانتان باشد. با آرزوی سالی سرشار از دستاورد و شادکامی سعید فاتحی مدیر عامل استیل غرب آسیا

پیام تبریک سال نو و ماه مبارک رمضان

مهندس حمید معدنی پور، قائم مقام شرکت استیل غرب آسیا

با سلام و درود به شما همراهان گرامی، همکاران ارجمند و فعالان صنعت بسته بندی، با فرارسیدن سال نو و ماه مبارک رمضان، این دو مناسبت فرخنده را به شما عزیزان تبریک عرض می کنم. نوروز، این جشن باستانی ایرانیان، نمادی از شکوفایی، نو شدن و امید به آینده ای روشن است. همچنین ماه رمضان، ماه عبادت، خودسازی و رحمت الهی، فرصتی برای پالایش روح و تقویت ارزش های انسانی محسوب می شود.

از سال ۱۳۸۶ که افتخار آشنایی و همکاری با جناب آقای مهندس فاتحی را در پروژه های مختلف صنعتی پیدا کردم، تا به امروز، در کنار ایشان مسیرهای پرچالشی را طی کرده ایم؛ از مشارکت در نمایشگاه های صنعتی گرفته تا توسعه فناوری های نوین در صنعت بسته بندی و تجهیز کارخانجات. با گذر زمان و کسب تجربیات ارزنده، در سال ۱۳۹۳، مهندس فاتحی قدمی مهم در مسیر کارآفرینی برداشتند و کارخانه خود را تأسیس کردند. این اقدام، برگ زرینی در صنعت کشور و نمونه ای از تلاش، تعهد و نوآوری در عرصه تولید و صنعت محسوب می شود. امیدوارم در سال پیش رو، با گسترش همکاری ها و بهره گیری از دانش و تجربه، بتوانیم در کنار یکدیگر گام های موثری برای پیشرفت صنعت کشور برداریم. از خداوند متعال برای شما سلامتی، موفقیت و برکت آرزو دارم.

سال نو مبارک و طاعات شما مقبول درگاه الهی باد

مهندس معدنی پور

قائم مقام شرکت استیل غرب آسیا

تحویلی در صنعت بسته بندی با تری سیلر اتوماتیک اقتصادی استیل غرب آسیا



تنوع کاربرد در صنایع مختلف

یکی از مزایای بزرگ این دستگاه، چندمنظوره بودن آن است. امکان بسته بندی طیف گسترده ای از محصولات غذایی و غیر غذایی با این دستگاه وجود دارد

سالادها و سبزیجات تازه
گوشت، مرغ و ماهی
شیرینی و شکلات
محصولات لبنی
آجیل، خشکبار و خرما
غذاهای نیمه آماده و آماده
تجهیزات پزشکی
غذای حیوانات خانگی

چگونه بسته بندی به بهبود فروش کمک می کند؟

تحقیقات نشان داده است که بسته بندی مناسب، تأثیر مستقیمی بر افزایش فروش و رضایت مشتریان دارد. طراحی جذاب و استاندارد بسته بندی، باعث ایجاد حس اعتماد و تمایل بیشتر به خرید می شود. دستگاه تری سیلر اتوماتیک اقتصادی، با ارائه بسته بندی حرفه ای و مقاوم، می تواند ارزش افزوده ای برای برند شما ایجاد کند

مزایای استفاده از بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP)

بسته بندی به روش MAP، مزایای بسیاری نسبت به روش های سنتی دارد

افزایش طول عمر محصول بدون استفاده از مواد نگهدارنده
حفظ رنگ، عطر و طعم طبیعی مواد غذایی
جلوگیری از رشد میکروب ها و کاهش فساد مواد غذایی
افزایش بهداشت و ایمنی غذایی
ایجاد ظاهری جذاب و مشتری پسند

چرا استیل غرب آسیا؟

شرکت استیل غرب آسیا به عنوان یکی از پیشروان صنعت ماشین سازی بسته بندی همواره در تلاش است تا با استفاده از فناوری های نوین و استانداردهای جهانی، دستگاه هایی با بالاترین سطح کیفیت و کارایی را ارائه دهد. این شرکت موفق به دریافت استانداردهای بین المللی CE اروپا و ISO شده و توانسته است در صنعت بسته بندی، به نامی معتبر و مورد اعتماد تبدیل شود

در دنیای رقابتی امروز، بسته بندی حرفه ای و اصولی، یکی از مهم ترین عوامل موفقیت در بازار محصولات غذایی است. روش های نوین بسته بندی نه تنها باعث افزایش ماندگاری محصولات می شوند، بلکه کیفیت، طراوت و سلامت آن ها را نیز تضمین می کنند. شرکت استیل غرب آسیا با طراحی و ساخت دستگاه بسته بندی سیلر وکیوم اتوماتیک اقتصادی راهکاری نوین و کارآمد را برای صنایع غذایی ارائه داده است. این دستگاه با فناوری اتمسفر اصلاح شده (MAP)، بدون استفاده از مواد نگهدارنده، ماندگاری محصولات را 3 تا 10 برابر افزایش داده و استانداردهای جدیدی در بسته بندی ایجاد کرده است

راهکاری مقرون به صرفه برای تولیدکنندگان بزرگ

این دستگاه به طور ویژه برای مشتریانی طراحی شده است که ظرفیت تولید بالایی دارند، اما قیمت دستگاه های VIP برای آن ها بالا است. دستگاه تری سیلر اتوماتیک اقتصادی، گزینه ای ایده آل برای این گروه از مشتریان است که به دنبال یک دستگاه پر قدرت، با کیفیت و مقرون به صرفه هستند

بسته بندی هوشمند؛ گامی به سوی آینده

سیستم های بسته بندی سنتی، به دلیل عدم توانایی در حفظ کیفیت و جلوگیری از فساد مواد غذایی، پاسخگوی نیازهای امروز بازار نیستند. دستگاه تری سیلر اتوماتیک اقتصادی با استفاده از فناوری وکیوم و تزریق گاز محافظ، اکسیژن را از بسته خارج کرده و با گازهای خنثی جایگزین می کند. این فرآیند، روند اکسیداسیون و رشد میکروب ها را کند کرده و در نتیجه ماندگاری محصول را افزایش می دهد

ویژگی های کلیدی دستگاه تری سیلر اتوماتیک اقتصادی

بسته بندی سریع و پیوسته: این دستگاه قادر است انواع محصولات را به صورت مداوم و بدون توقف بسته بندی کند

دوخت وسیل مستحکم: بسته ها کاملاً هوا بند و مقاوم هستند و از هرگونه نشتی جلوگیری می شود

قالب های سفارشی: امکان طراحی قالب های متناسب با ابعاد و شکل ظروف مشتری فراهم است

صرفه جویی در هزینه ها: کاهش دورریز مواد غذایی و بهینه سازی مصرف انرژی

کنترل دما و فشار هوشمند: دستگاه با تنظیم دقیق دما و فشار، کیفیت دوخت را تضمین می کند

بهداشت و ایمنی بالا: از جنس استیل ۳۰۴ ضد زنگ ساخته شده و امکان شست و شوی سریع و آسان را فراهم می کند

تعویض سریع قالب: قالب ها در کمتر از ۱۰ دقیقه تعویض می شوند که انعطاف پذیری تولید را افزایش می دهد



کلانا
CLUNA
PACKEN

کلانا همکاری موفق با استیل غرب آسیا

شرکت کلانا با داشتن ۲۵ شعبه فعال در نقاط مختلف، یکی از بازیگران اصلی در بازار سالادهای آماده محسوب می‌شود. ما روزانه ۷ مدل سالاد متنوع را تولید و به هر شعبه ارسال می‌کنیم که در مجموع، حدود ۱۵۰۰ عدد سالاد در هر شعبه توزیع می‌شود. این حجم از تولید، نیازمند فرآیندهای دقیق، منظم و تجهیزات پیشرفته برای حفظ کیفیت و سرعت کار است

از زمانی که همکاری خود را با استیل غرب آسیا آغاز کردیم و از دستگاه‌های مدرن این مجموعه بهره بردیم، شاهد تغییرات اساسی و تحولی چشمگیر در فرآیندهای تولید و بسته‌بندی سالادها بوده‌ایم. سرعت بسته‌بندی افزایش یافته، کیفیت محصول نهایی به طرز محسوسی بهبود پیدا کرده و میزان ضایعات کاهش یافته است

پیش از این، بسته‌بندی سالادها به زمان و نیروی انسانی زیادی نیاز داشت، اما با تجهیزات جدید، این فرآیند با دقت، سرعت و استانداردهای بالاتر انجام می‌شود. دیگر نیازی به صرف زمان زیاد برای بسته‌بندی دستی نیست و محصولی که به دست مشتری می‌رسد، از نظر ظاهر، کیفیت و ماندگاری، رضایت‌بخش‌تر شده است

یکی از ویژگی‌های برجسته استیل غرب آسیا که ما را کاملاً راضی نگه داشته، پشتیبانی فنی فوق‌العاده و خدمات پس از فروش قوی این مجموعه است. تیم فنی آن‌ها همیشه در دسترس بوده و در صورت بروز هرگونه مشکل یا سوال، با پاسخگویی سریع و حرفه‌ای پشتیبانی لازم را ارائه می‌دهند. این موضوع برای ما یک اطمینان خاطر بزرگ ایجاد کرده که در هر لحظه می‌توانیم از پشتیبانی مطمئن برخوردار باشیم

همچنین، با استفاده از این تجهیزات، همه‌ی فرآیندهای تولید و بسته‌بندی در کلانا، یکپارچه تر و هماهنگ‌تر شده است. نتیجه‌ی این هماهنگی، افزایش بهره‌وری، کاهش هزینه‌ها و بهبود روند کاری در تمامی شعبات بوده است. دستگاه‌هایی که ما از استیل غرب آسیا تهیه کرده‌ایم، نه تنها سرعت و دقت بسته‌بندی را بالا برده‌اند، بلکه به ارتقای سطح کیفی برند کلانا نیز کمک کرده‌اند

در نهایت، همکاری ما با استیل غرب آسیا، یک تصمیم استراتژیک و کاملاً موفقیت‌آمیز بوده است. این همکاری باعث شده تا بتوانیم تعهدات خود را به مشتریان به بهترین شکل ممکن اجرا کنیم و همچنان در بازار سالادهای آماده، به عنوان یک برند پیشرو و قابل اعتماد باقی بمانیم

عوامل مؤثر بر صادرات دستگاه‌های بسته بندی و گسترش بازار بین‌المللی

دکتر سحر کاوند (مستول واحد بین المللی)



به عنوان یک تولیدکننده ماشین آلات بسته بندی، ورود به بازارهای بین‌المللی مستلزم بررسی عوامل متعددی است که بر صادرات موفق راهکارهای بسته بندی تأثیر می‌گذارد. این عوامل نقش کلیدی در نفوذ به بازارهای جدید، رعایت استانداردهای جهانی و رشد بلندمدت در بازارهای خارجی دارند.

تحقیق و تحلیل بازار

شناسایی بازار هدف: تحقیقات دقیقی انجام دهید تا بازارها و بخش‌های نوظهور را شناسایی کنید که در آن‌ها عمر مفید طولانی اهمیت دارد. روندهای مصرف‌کننده، نرخ رشد منطقه‌ای و تقاضای خاص صنعت را تحلیل کنید تا مشخص کنید کجا ویژگی‌هایی مانند بسته بندی به روش اصلاح شده (MAP) و طراحی‌های بسته بندی نوین می‌توانند مزیت رقابتی ایجاد کنند.

تحلیل رقبا و مقررات: پیشنهادات رقبا را ارزیابی کنید و مقررات محلی—مانند ایمنی غذا استانداردهای تجهیزات پزشکی و راهنمای محیط زیستی—را مرور کنید تا اطمینان حاصل شود که هم دستگاه‌های شما و هم بسته‌هایی که تولید می‌کنند، با الزامات منطقه‌ای مطابقت دارند.

انطباق با مقررات و دریافت گواهینامه‌های بین‌المللی

یکی از مهم‌ترین عوامل تأثیرگذار بر موفقیت صادرات، رعایت استانداردهای بین‌المللی است. مشتریان در کشورهای مختلف به دنبال دستگاه‌هایی هستند که مطابق با مقررات ایمنی بهداشتی و زیست محیطی محلی باشند.

عدم دریافت این گواهینامه‌ها می‌تواند مانع ورود به بازارهای کلیدی شود، در حالی که داشتن آن‌ها باعث افزایش اعتبار برند و تسریع فرآیند صادرات خواهد شد.

انعطاف‌پذیری دستگاه‌های بسته بندی برای تطابق با استانداردهای جهانی هر کشور قوانین خاصی برای اندازه، جنس و برچسب‌گذاری بسته بندی دارد. دستگاه‌های بسته بندی باید بتوانند به راحتی با این مقررات سازگار شوند.

قوانین مربوط به مواد بسته بندی: برخی کشورها مواد پلاستیکی یکبار مصرف را ممنوع کرده‌اند، بنابراین دستگاه‌ها باید با مواد زیست تجزیه پذیر و قابل بازیافت سازگار باشند.

محافظت از محصول و عمر مفید: اطمینان حاصل کنید که طراحی بسته بندی از محصول در برابر آسیب، رطوبت و آلودگی محافظت می‌کند. بسته‌ها باید طوری طراحی شوند که یکپارچگی سیل (دوخت) را حفظ کنند، به‌ویژه هنگام استفاده از فناوری MAP که برای افزایش ماندگاری محصول به اتمسفر اصلاح شده متکی است.

الزامات زبانی و برچسب‌گذاری: دستگاه‌ها باید قابلیت چاپ بارکد، اطلاعات محصول و زبان محلی را داشته باشند.

سفارشی‌سازی و اتوماسیون دستگاه‌ها برای نیازهای جهانی

برای موفقیت در صادرات، دستگاه‌های بسته بندی باید قابلیت شخصی‌سازی و اتوماسیون بالا داشته باشند. ویژگی‌های کلیدی شامل

اینترنت اشیا (IoT) و نظارت دیجیتال: امکان پایش عملکرد دستگاه از راه دور و رفع مشکلات در زمان واقعی. یکی از آپشن‌های دستگاه بسته بندی سیل و کیوم اتوماتیک شرکت استیل غرب آسیا، مجهز بودن به آپشنی تحت عنوان اتوماسیون گلد می باشد که امکان رفع مشکل در صورت بروز خطا در دستگاه بسته بندی مشتری را فراهم می آورد.

طراحی ماژولار: قابلیت تنظیم برای اندازه‌های مختلف بسته بندی، تکنیک‌های دوخت و مواد متنوع.

جذابیت بصری و برندینگ: بسته معمولاً اولین تعامل مصرف‌کننده با یک محصول است. عناصر طراحی—مانند برش‌های سفارشی—را ادغام کنید تا شناسایی برند و جذابیت بازار را در مناطق مختلف افزایش دهید.

کارایی در حمل و نقل و توزیع صادراتی

مدیریت بهینه صادرات به تحویل سریع و کاهش هزینه‌ها کمک کرده و باعث جذابیت بیشتر محصولات در بازارهای جهانی می‌شود.

نکات مهم شامل

هزینه‌های حمل و ترافه‌های گمرکی: هر کشور دارای عوارض و وارداتی متفاوتی برای ماشین آلات صنعتی است. ایجاد مراکز مونتاژ محلی می‌تواند هزینه‌های ورود را کاهش دهد.

پشتیبانی پس از فروش و تأمین قطعات یدکی: ایجاد شبکه‌های خدماتی در بازارهای هدف باعث افزایش اعتماد مشتریان و طول عمر تجهیزات می‌شود.

استراتژی قیمت‌گذاری رقابتی برای بازارهای جهانی

قیمت‌گذاری نقش حیاتی در موفقیت صادرات دارد. عوامل تأثیرگذار بر قیمت‌گذاری شامل **کاهش هزینه‌های تولید:** استفاده از مواد اولیه ارزان‌تر، بهینه‌سازی مصرف انرژی و کاهش ضایعات بدون افت کیفیت.

ارائه گزینه‌های پرداخت انعطاف‌پذیر: پیشنهاد اجاره، پرداخت اقساطی یا تأمین مالی باعث افزایش دسترسی مشتریان به دستگاه‌های بسته بندی می‌شود.

استراتژی قیمت‌گذاری منطقه‌ای: تعیین قیمت متناسب با وضعیت اقتصادی و توان خرید مصرف‌کنندگان در هر کشور.

شرکت در نمایشگاه‌ها

نمایشگاه‌های تجاری بین‌المللی: حضور خود را در نمایشگاه‌های کلیدی جهانی حفظ کنید که می‌توانید قابلیت‌های دستگاه خود را در کنار طراحی‌های بسته بندی برتر نشان دهید. از این پلتفرم‌ها برای شبکه‌سازی با مشتریان بالقوه و جمع‌آوری بازخورد بازار استفاده کنید.

غرفه‌ها و نمایش‌های سفارشی: نمایشگاه‌های جذاب و تعاملی طراحی کنید که نه تنها دستگاه بسته بندی را به نمایش بگذارد بلکه مزایای خاص طراحی بسته‌های شما—مانند سهولت در حمل و نقل، عمر مفید بهبود یافته و جذابیت بصری افزوده—را نیز برجسته کند.

بازاریابی دیجیتال و حضور آنلاین

وبسایت‌ها و محتوای محلی سازی شده: وبسایت‌ها و مواد بازاریابی چندزبانه ایجاد کنید که به‌طور واضح قابلیت‌های دستگاه بسته بندی شما، طراحی‌های نوین بسته بندی و مزایایی مانند عمر مفید طولانی از طریق فناوری MAP را نشان دهد. سفارشی‌سازی محتوای شما به ایجاد اعتماد در مخاطبان محلی کمک می‌کند.

و کمپین‌های رسانه‌های اجتماعی: از کمپین‌های دیجیتال هدفمند برای رسیدن به مشتریان بالقوه استفاده کنید. موارد مطالعاتی، نمایش‌های محصول و داستان‌های موفقیتی را که بر مزایای تکنولوژیکی و زیبایی‌شناختی راه‌حل‌های بسته بندی شما تأکید می‌کند، برجسته کنید.

نمایش‌های مجازی و وبینارها: از پلتفرم‌های دیجیتال برای انجام نمایش‌های تعاملی و وبینارها استفاده کنید. این جلسات می‌توانند همه‌چیز را از عملیات ماشین تاجزئیات طراحی بسته بندی پوشش دهند و به مشتریان بالقوه اجازه دهند مزایا را در زمان واقعی ببینند.

شرکت استیل غرب آسیا با حضور فعال در نمایشگاه‌های بین‌المللی مانند گلفودبی، وردفود روسیه، اگروپک عراق و سایر نمایشگاه‌های معتبر جهانی در طی سالهای گذشته، در کنار نمایشگاه‌های داخلی، دستگاه‌های بسته بندی پیشرفته خود را به بازارهای جهانی معرفی می‌کند. این شرکت با رعایت مقررات صادراتی، گواهینامه‌های بین‌المللی و الزامات بازارهای مختلف، اطمینان حاصل می‌کند که محصولاتش از سطح بالایی از کیفیت، ایمنی و پایداری برخوردار هستند. حضور در این نمایشگاه‌ها به شرکت ما امکان می‌دهد تا حضور خود را در بازارهای جهانی تقویت کند، مشارکت‌های استراتژیک ایجاد نماید و به توسعه بازارهای جدید بپردازد. در حالی که تعهد خود را به نوآوری، انطباق با مقررات و ارائه راهکارهای مشتری محور در صنعت بسته بندی نشان می‌دهد.

تأثیر بسته بندی سیل و کیوم بر ادراک و قصد خرید مصرف کننده در صنعت مواد غذایی

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

بسته بندی، کیفیت محصول را ارزیابی می کنند بدیهی است اگر یک محصول از نظر بصری جذاب باشد و استانداردهای مقاومت پذیری بالایی داشته باشد، احتمال خرید آن توسط مصرف کننده افزایش می یابد

سلامت محصول: بسیاری از مصرف کنندگان با سبک زندگی سلامت محوره امروز در کشور ما در حال گسترش است، به دنبال مواد غذایی با حداقل افزودنی ها و بسته بندی هایی هستند که سلامت محصول را تضمین کند

کیفیت ادراک شده و تمایل به پرداخت قیمت بالاتر: وقتی مصرف کننده در مورد ماندگاری و سلامت محصول، بسته بندی متمایز و زیبا نگارش مثبتی داشته باشد، تمایل خواهد داشت برای خرید آن محصول، در مقایسه با محصولات مشابه قیمت بالاتری پرداخت کند. بنابراین شرکت های تولید کننده مواد غذایی می توانند با بکارگیری شیوه های جدید بسته بندی همچون سیل و کیوم با دستگاه های تری سیل و روش بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP) بر ادراک مصرف کننده تأثیر مثبت بگذارند و قصد خرید مصرف کننده با قیمت بالاتر را افزایش بدهند و همزمان سهم از بازار و حاشیه سود خود را ارتقا دهند

دستگاه های اتوماتیک، نیمه اتوماتیک و کیوم چمبر شرکت دانش بنیان استیل غرب آسیا با برند تجاری پِکن، به شرکت های تولید کننده مواد غذایی کمک می کند تا با ارتقای ادراک مصرف کننده از کیفیت بسته بندی محصول، در بازار هدف خود را متمایز کنند و از مزیت های برندینگ و مالی ناشی از تمایز بهره مند شوند

نقش اصلی بسته بندی در صنعت مواد غذایی، حفاظت کافی از مواد غذایی در برابر تأثیرات آسیب های خارجی است. بسته بندی باید ایمنی و کیفیت مواد غذایی را در طول مراحل پردازش حمل و نقل، توزیع و ذخیره سازی حفظ کند و در نتیجه فساد و ضایعات مواد غذایی را کاهش دهد. اما یک عملکرد مهم دیگر بسته بندی، نمایش محصول در خرده فروشی برای مشتری قبل از خرید می باشد. بنابراین، باید در مورد نوع بسته بندی و شرایط بسته بندی با دقت تصمیم گیری شود. بسته بندی بطور قابل توجهی بر ادراک و انتخاب مصرف کننده تأثیر دارد. با توجه به پیشرفت های فناوریانه، راهکارهای نوینی همچون بسته بندی به روش سیل و کیوم، برای افزایش ماندگاری محصول و بهبود ارتباط برند با مصرف کننده، بسیار تأثیرگذار خواهد بود. بسته بندی های نوین، از قبیل سیل و کیوم در زمره بسته بندی های ضد میکروبی و جذب کننده اکسیژن هستند و به طور مؤثری ماندگاری مواد غذایی را افزایش می دهند. چنین بسته بندی هایی بدون تردید بر اعتماد و تمایل به خرید مصرف کننده تأثیر مثبتی دارند. بسته بندی های شفاف که قابلیت نمایش وضعیت تازگی مواد غذایی را دارند، با مقاومت پذیری بالا، باعث افزایش اطمینان مصرف کننده به کیفیت محصول می شوند قابلیت های مذکور با بسته بندی به روش سیل و کیوم امکان پذیر خواهد بود ادراک مصرف کننده در صنعت مواد غذایی به عنوان یک عامل کلیدی تأثیرگذار بر قصد خرید مصرف کننده تلقی می شود

تأثیرات اصلی ادراک مصرف کننده بر قصد خرید را می توان به چند بخش تقسیم کرد

کیفیت ادراک شده و اعتماد مصرف کننده: بسیاری از مصرف کنندگان، اغلب بر اساس ظاهر

اهمیت بسته بندی اتم سفر اصلاح شده در صنعت غذا

دکتر مرتضی جمشید عینی (دکترای تخصصی صنایع غذایی، شیمی مواد غذایی مدرس دانشگاه، مولف، پژوهشگر و مشاور صنایع غذایی)

را حفظ می نماید. مزایای دیگر روش MAP را بیشتر می کند و همچنین کیفیت محصول MAP است شامل حفظ سلامت ایمنی مواد غذایی، کاهش ضایعات غذایی بیشترین حفظ اعتبار محصول، کاهش رشد میکروبی و کاهش هزینه های حفظ محصول در هنگام انتقال و نگهداری استابتدا محصول مناسب برای بسته بندی MAP باید انتخاب شود. سپس، بسته بندی مناسب باید با توجه به ماهیت محصول و ترکیبی از فیلم های بسته بندی انتخاب شود. برای نمونه، بسته بندی برای سبزیجات می تواند با استفاده از فیلم های نفوذپذیر به اکسیژن و کریل دی اکساید، از جمله فیلم های ترکیبی پلی اتیلن/نایلون/پلی اتین باشد برای مثال در صنعت غذا برای محافظت از میوه و سبزیجات از اکسیژن استفاده نمی کنند. بطوریکه می تواند موجب تولید رادیکالهای آزاد و زوال ویتامین ها شود. بدین منظور برخی از میوه ها مانند هلو و سیب باید در بسته بندی MAP غلظت کمتری از اکسیژن (حدود 1٪) در مقابل غلظت بالای اکریل دی اکساید (حدود 2٪) ذخیره شوند. همچنین، می توان برای سایر محصولات ترکیب های مختلف از گازهای دیگری مانند نیتروژن و آرگون استفاده نمود برای کنترل مقدار گاز درون بسته بندی نیز، باید از سنسور گاز استفاده نمود. در این روش، میزان گازهای مختلف به دقت کنترل می شود و سپس گاز مورد نظر به دقت به داخل بسته بندی تزریق می گردد یکی دیگر از پارامترهای مهم در موفقیت MAP انتخاب مواد بسته بندی است. میزان تغییر اتمسفر در بسته ها به بخار آب، ضخامت لایه، سطح بسته و O_2 ، CO_2 متغیرهایی مانند نفوذپذیری فیلم به حجم آزاد داخل بسته بستگی دارد. شار گاز از طریق لایه بسته یا نفوذپذیری فیلم را می توان با استفاده از معادله نفوذپذیری بر اساس قوانین انتشار فیک برای لایه های نازک و بی نهایت پیش بینی کرد، که در آن شار گاز در واحد زمان از طریق فیلم می تواند تعیین شود. علاوه بر این، معادله آرنوس که حساسیت دمایی نفوذپذیری فیلم به گازها را توصیف می کند، می تواند جفت شود. با سایر مدل های ریاضی برای بدست آوردن پارامترهای قوی تر و توصیفی تر به منظور پیش بینی فشار جزئی اکسیژن بسته بعنوان تابعی از جرم محصول، سطح لایه و ضخامت و دما با توجه به مزایای گسترده ای که این نوع بسته بندی به همراه دارد، از جمله حفاظت از مواد غذایی در مقابل میکروب ها، افزایش مدت زمان ماندگاری محصول، توزیع آسان مواد غذایی در سطوح خرده فروش ها و مصرف کنندگان، افزایش مقاومت بسته بندی و همچنین سهولت در سرد کردن مواد غذایی بسته بندی شده با سیستم MAP، اساس نیاز به استفاده گسترده تر از این تکنولوژی جدید بیش از پیش در کشور احساس می شود

در سالهای اخیر با پیشرفت تکنولوژی و صنعتی شدن زندگی، روند تولیدات و بسته بندی مواد غذایی شکل و شمایل جدیدی به خود گرفته است که از مزیت های به خصوصی برخوردار است و بیش از پیش، اصول علمی و مهندسی در بسته بندی مواد غذایی بیشتر مورد تاکید قرار گرفته است. بسته بندی همچنان یکی از مهم ترین و نوآورانه ترین زمینه ها در فناوری مواد غذایی است

بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده MAP روش جدیدی است که در آن تغییر هدفمند ترکیب اتمسفر موجود در بسته بندی موجب افزایش ماندگاری محصول شده و به این صورت امکان حصول اطمینان از کیفیت ماده غذایی در طول مدت نگهداری فراهم می گردد این نوع بسته بندی بعنوان یک فناوری رو به رشد در جهت دستیابی به کیفیت مناسب و ماندگاری بیشتر مواد غذایی با سیر تحولی بسیار متنوع ظهور کرده است و می تواند در کنار انواع مختلف فناوری های بسته بندی، به نحوی اختصاصی شرایط نگهداری مناسبی را برای محصول مورد نظر فراهم نماید. این موضوع می تواند منجر به کاهش ضایعات، افزایش ارزش افزوده و بهبود کیفیت محصولات شده و حرکتی رو به جلو در زمینه تولیدات غذایی به شمار آید MAP بسته بندی اتمسفر اصلاح شده یک روش بسته بندی پایدار و موثر برای حفظ کیفیت و عمر مفید محصولات غذایی است. بطور کلی، این روش با بهینه سازی گازهای مورد استفاده در بسته بندی، حفظ محصول را بهبود بخشیده و رشد میکروبی و اکسایش چربی ها و رنگدانه های موجود در محصول را کاهش می دهد. برای حفظ کیفیت و عمر مفید محصولات غذایی، استفاده از روش MAP بسیار موثر است. با توجه به نیاز بازار، استفاده از بسته بندی جدید اتمسفر اصلاح شده در صنعت غذا، رو به گسترش است. در این روش ترکیبی از گازهای مختلف از جمله دی اکسید کربن، نیتروژن و اکسیژن درون بسته مورد نظر قرار می گیرد و این فناوری برای افزایش ماندگاری مواد غذایی تازه با تغییر ترکیب هوای اطراف استفاده می شود این فرآیند شامل جایگزینی هوای محیط با مخلوطی از اکسیژن، دی اکسید کربن و گاز نیتروژن است و بدلیل مزایای متعددی که دارد، از جمله افزایش ماندگاری کاهش فساد و بهبود ظاهر و ایمنی محصول، بطور گسترده در کشورهای مختلف استفاده می شود. لازم به ذکر است انتخاب مواد بسته بندی مناسب و نسبت دقیق گازهای مورد نیاز برای هر ماده غذایی عامل کلیدی در موفقیت بطور گسترده ای در بسته بندی محصولات مانند گوشت، ماهی، مرغ، پنیر، نان، میوه ها و سبزیجات و حتی کیک و شیرینی استفاده می شود. در این روش، میزان هر گاز در بسته تنظیم شده MAP و با افزایش فشار گاز درون بسته، از هوا و مواد آلی محافظت می شود. این روش روش در بازار یابی، عمر مفید محصولات

سمنو، سنتی دیرینه با چالش‌های مدرن در تولید و نگهداری

چه کسانی باید در مصرف سمنو احتیاط کنند؟

دیابتی‌ها: دارای قندهای طبیعی، ممکن است سطح قند خون را افزایش دهد
افراد با رژیم کم‌کربوهیدرات: کربوهیدرات بالا، نامناسب برای رژیم‌های خاص
افراد حساس به گلوتن: حاوی گندم، نامناسب برای مبتلایان به سلیاک

تهدیدهای پنهان تاراهکارهای هوشمندانه

سمنو به دلیل ترکیبات منحصر به فرد و فرآیند تولید خاص خود، چالش‌های متعددی در نگهداری دارد. اگرچه این محصول فاقد هرگونه مواد نگهدارنده شیمیایی است، اما همین ویژگی آن را در برابر فساد و تغییرات کیفی آسیب‌پذیر می‌کند. در ادامه، مهم‌ترین چالش‌های نگهداری سمنو و راهکارهای پیشنهادی برای افزایش ماندگاری آن بررسی می‌شوند

رطوبت بالا، تیغ دولبه در کیفیت و ماندگاری

سمنو دارای مقدار زیادی رطوبت است که هم به لطافت و طعم آن کمک می‌کند و هم محیطی مناسب برای رشد میکروارگانیسم‌ها فراهم می‌آورد. نگهداری در دمای پایین (۴-۶ درجه سانتی‌گراد) و در محیطی خشک برای جلوگیری از رشد قارچ و کپک استفاده از بسته بندی‌های چندلایه با ویژگی حفظ رطوبت که از تبخیر آب جلوگیری کند

کنترل میزان رطوبت در بسته‌بندی‌های وکیوم یا اتمسفر اصلاح‌شده، که محیط کنترل شده

ای را برای سمنو فراهم می‌آورد

میکروارگانیسم‌ها، مهمان‌های ناخوانده در دل سمنو

به دلیل ترکیبات مغذی و رطوبت بالا، سمنو محیطی مناسب برای رشد انواع باکتری‌ها و قارچ‌هاست. عدم رعایت نکات بهداشتی در هنگام تولید یا بسته‌بندی می‌تواند باعث کوتاه شدن عمر مفید محصول شود. بسته‌بندی در شرایط بهداشتی و بدون تماس دست برای جلوگیری از انتقال آلودگی. استفاده از بسته‌بندی‌های ضد میکروبی که با استفاده از فناوری‌های نانو، از رشد قارچ‌ها و باکتری‌ها جلوگیری می‌کنند

سمنو، این معجون شیرین و پرانرژی، که در سفره‌های هفت‌سین نوروزی همیشه جایگاه ویژه‌ای دارد، نه تنها یک خوردنی خوشمزه بلکه نمادی از سنت‌ها و آداب ایرانی است. تهیه سمنو فرایندی است که به دقت و توجه زیادی نیاز دارد تا این غذای خاص و سالم به بهترین نحو ممکن در دسترس قرار گیرد. در این مقاله قصد داریم نگاهی دقیق و جذاب به مراحل تهیه، نگهداری و بسته‌بندی سمنو داشته باشیم و چالش‌هایی که ممکن است در این راه به وجود آید را بررسی کنیم

مراحل تهیه سمنو: از گندم تا شیرینی زندگی

سفر سمنو با انتخاب گندم‌های باکیفیت و آغازی پر از امید و تلاش شروع می‌شود. گندم‌ها به مدت ۲۴ ساعت در آب خیس می‌شوند تا نرم شوند و برای جوانه‌زنی آماده گردند. این مرحله مانند شروع یک روایت شیرین است که با هر جوانه‌ای که از دل گندم سر برمی‌آورد، به حقیقت نزدیک‌تری می‌شویم. وقتی جوانه‌های گندم به طول دلخواه رسیدند، آن‌ها را آسیاب می‌کنیم تا عصاره غنی شده‌ای از آن‌ها استخراج شود. این عصاره، سرشار از آنزیم‌ها و مواد مغذی است که پایه‌گذار سمنوی خوشمزه‌مان خواهد بود. عصاره به دست‌آمده به همراه آرد گندم در یک دیگ بزرگ ریخته شده و به آرامی پخته می‌شود. این فرآیند ممکن است تا ۱۲ ساعت طول بکشد و نیاز به هم‌زدن مداوم دارد تا از تفت‌گرفتن و سوختن آن جلوگیری شود

فواید سمنو برای سلامتی

افزایش انرژی: تأمین انرژی پایدار با کربوهیدرات‌های پیچیده و ویتامین‌های گروه B
تقویت ایمنی: حاوی آهن، روی و منیزیم برای مقابله با کم‌خونی و تقویت سیستم ایمنی
بهبود گوارش: فیبر بالا برای کنترل قند خون، حرکات روده و کاهش پرخوری
سلامت پوست و مو: ویتامین‌های گروه B و آنتی‌اکسیدان‌ها برای جوان‌سازی پوست
تقویت استخوان‌ها: منیزیم، فسفر و کلسیم برای جلوگیری از پوکی استخوان
کاهش استرس: منیزیم و ویتامین B6 برای آرامش و بهبود عملکرد مغز
حفظ سلامت قلب: کاهش کلسترول بد (LDL) با فیبر و آنتی‌اکسیدان‌ها



اکسیداسیون و تغییر رنگ، وقتی سمنو دیگر آن طلای قهوه‌ای نیست

یکی از چالش‌های مهم در نگهداری سمنو، تغییر رنگ و طعم آن بر اثر اکسیداسیون است در صورتی که محصول در معرض اکسیژن قرار گیرد، ممکن است رنگ آن تیره‌تر شده و طعمش تغییر کند

بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده (MAP) که میزان اکسیژن در داخل بسته را کاهش داده و از تغییر رنگ جلوگیری می‌کند

استفاده از بسته‌بندی‌های مات یا دارای لایه UV که از برخورد مستقیم نور به محصول جلوگیری کند

نگهداری در دمای یکنواخت و مناسب (۴-۶ درجه سانتی‌گراد) برای کاهش سرعت تغییرات شیمیایی

تغییرات طعمی و از دست دادن عطر و مزه اصلی

سمنو دارای طعمی شیرین و طبیعی است که ناشی از واکنش‌های آنزیمی بین گندم جوانه زده و سایر ترکیبات است. با گذشت زمان، اگر محصول به درستی نگهداری نشود، این طعم تغییر کرده و کیفیت آن کاهش می‌یابد

بسته‌بندی وکیوم که از تماس محصول با اکسیژن و عوامل محیطی جلوگیری کند استفاده از ظرفی با درپوش‌های مقاوم به هوا برای کاهش تماس سمنو با اکسیژن توصیه به مصرف سریع پس از باز شدن بسته‌بندی برای جلوگیری از تغییرات طعمی ناخواسته

از تولید تا رسیدن به سفره‌های نوروزی

فرایند حمل و نقل و توزیع سمنو می‌تواند روی کیفیت نهایی محصول تأثیر بگذارد. در صورتی که شرایط نگهداری و جابجایی به درستی رعایت نشود، امکان آسیب به بسته‌بندی و کاهش کیفیت محصول وجود دارد

قرار گرفتن محصول در معرض نوسانات دمایی در حین توزیع بسته‌بندی‌های نامناسب ممکن است در حمل و نقل آسیب ببینند استفاده از بسته‌بندی مقاوم در برابر ضربه و فشار تا محصول در هنگام جابجایی دچار آسیب نشود

کنترل دمای محیط نگهداری در حین توزیع، به‌ویژه در فصول گرم سال به‌کارگیری سیستم‌های لجستیک سردخانه‌ای برای اطمینان از ثابت ماندن شرایط دمایی محصول در تمام مراحل حمل و توزیع

راهکاری برای حفظ سمنو تا آخرین قاشق خوشمزه

سمنویکی از سالم‌ترین و خوشمزه‌ترین خوراکی‌های سنتی ایرانی است که حفظ کیفیت آن تا لحظه مصرف اهمیت ویژه‌ای دارد. با توجه به چالش‌های ذکر شده، استفاده از روش‌های نوین بسته‌بندی مانند MAP و وکیوم، رعایت نکات بهداشتی در تولید، و کنترل شرایط دمایی و رطوبتی، می‌توان به بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری این محصول کمک کرد

تیم تحقیق و توسعه Packen همواره در تلاش است تا با معرفی روش‌های نوین بسته بندی و ارائه راهکارهای علمی، گامی مؤثر در جهت ارتقای صنعت بسته‌بندی محصولات غذایی بردارد

بسته‌بندی وکیوم: محافظت از طراوت سمنو

بسته‌بندی وکیوم، به‌وسیله ایجاد خلا در داخل بسته، از ورود هوا و رطوبت به داخل بسته جلوگیری می‌کند. این امر موجب حفظ طراوت و کیفیت سمنو می‌شود و از فساد زودهنگام آن جلوگیری می‌کند

بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده، تکنولوژی تازه در خدمت سمنو

یکی از پیشرفته‌ترین روش‌های بسته‌بندی، استفاده از اتمسفر اصلاح‌شده است. در این روش، گازهای مخصوصی مانند نیتروژن و دی‌اکسید کربن برای کاهش میزان اکسیژن و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم‌ها در داخل بسته استفاده می‌شوند. این روش نه تنها به حفظ تازگی سمنو کمک می‌کند بلکه به‌طور چشمگیری عمر مفید آن را افزایش می‌دهد

سمنو، شیرینی از دل سنت و فناوری

سمنو، این معجون شیرین و سرشار از انرژی، با مراقبت‌های ویژه‌ای در تهیه، نگهداری و بسته‌بندی، می‌تواند در طول سال‌ها طعم و خاطرات شیرین نوروزی را در دل‌ها زنده نگه دارد با بهره‌گیری از تکنولوژی‌های روز مانند بسته‌بندی اتمسفر اصلاح‌شده و وکیوم، می‌توان عمر مفید سمنو را افزایش داد و به‌عنوان یک محصول با کیفیت در بازار عرضه کرد ماهنامه "Packen" با معرفی این فناوری‌های نوین، در کنار توجه به ریشه‌ها و سنت‌های ایرانی به تولیدکنندگان کمک می‌کند تا محصولاتی با کیفیت و ماندگار تولید کنند که نه تنها طعم و مزه بلکه ارزش‌های فرهنگی ایرانی را به‌خوبی به نمایش بگذارند

بهترین رژیم غذایی برای روزه داران

روزه خود را بهتر است اینگونه افطار نمایید :





باقلاوا شایگان با برند معتبر کوک نیل



باقلاوا شایگان، با برند معتبر کوک نیل، یکی از تولیدکنندگان پیشرو در زمینه تولید انواع باقلاوا استانبولی است. این مجموعه با بیش از ۱۵ سال تجربه در صنعت شیرینی و دسرهای سنتی و بین المللی، توانسته است جایگاه ویژه‌ای در بازار ایران به دست آورد. محصول شاخص این شرکت، باقلاوا استانبولی کوک نیل، با استفاده از مواد اولیه مرغوب و فرمولاسیون اصیل ترکی، طعمی منحصر به فرد و بافتی ترد و لطیف دارد که مورد استقبال گسترده مشتریان قرار گرفته است.

تعهد به کیفیت و استانداردهای بهداشتی

باقلاوا کوک نیل، دارای مجوز رسمی از سازمان غذا و دارو است که نشان دهنده رعایت کامل استانداردهای بهداشتی و ایمنی غذایی در تمامی مراحل تولید و بسته‌بندی محصولات می باشد. این شرکت به منظور ارائه محصولات با کیفیت بالا، ماندگاری مطلوب و طعمی بی نظیر از بهترین مواد اولیه، از جمله آرد مرغوب، کره طبیعی، مغزیجات تازه و عسل با کیفیت استفاده می‌کند.

استفاده از فناوری‌های مدرن در بسته‌بندی

یکی از مهم‌ترین عوامل موفقیت و محبوبیت باقلاوا کوک نیل، بهره‌گیری از فناوری‌های روز دنیا در زمینه بسته‌بندی است. این شرکت برای افزایش دوام و حفظ تازگی محصولات خود، از دستگاه‌های پیشرفته بسته‌بندی شرکت استیل غرب آسیا استفاده می‌کند. این دستگاه‌ها با قابلیت سیل و کیوم و تزریق گازهای نگهدارنده، محیطی ایمن و بهداشتی را برای محصولات فراهم می‌آورند که باعث می‌شود باقلاوا تازگی، طعم و عطر خود را برای مدت طولانی حفظ کند.

مزایای بسته‌بندی مدرن برای باقلاوا کوک نیل

افزایش ماندگاری محصول: جلوگیری از نفوذ هوا و رطوبت، که باعث حفظ بافت ترد و کیفیت مغزیجات داخل باقلاوا می‌شود.

جلوگیری از آلودگی و حفظ ایمنی غذایی: بسته‌بندی و کیوم‌شده مانع ورود هرگونه آلاینده و میکروب می‌شود.

حمل و نقل آسان و افزایش جذابیت محصول: بسته‌بندی حرفه‌ای، امکان ارسال به نقاط مختلف کشور و حتی صادرات را فراهم می‌کند.

برند قابل اعتماد در بازار شیرینی و دسرهای سنتی

باقلاوا شایگان به دلیل کیفیت بالای محصولات، بسته‌بندی حرفه‌ای و رعایت اصول بهداشتی توانسته است در بین برندهای مطرح بازار جایگاه ویژه‌ای به دست آورد. تعهد به نوآوری، کیفیت و رضایت مشتری، این برند را به یکی از گزینه‌های اصلی مصرف‌کنندگان تبدیل کرده است.

با استفاده از دستگاه‌های پیشرفته بسته‌بندی استیل غرب آسیا، باقلاوا کوک نیل تضمین می‌کند که مشتریان همیشه محصولی تازه، سالم و خوش طعم را دریافت کنند.

پیشرفت و اهمیت دستگاه‌های تری سیلر در صنایع بسته‌بندی مدرن

دستگاه‌های تری سیلر به‌عنوان 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>



با آرزوی سالی بهتر برای همه عزیزان

PACKEN



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