

شماره ۶

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 شش / تیر ماه ۱۴۰۴
صاحب امتیاز و مدیر مسئول: سعید فاتحی - دکتر مؤذن (عضو هیئت علمی دانشگاه و استاد دانشگاه تهران)
ویراستار و مترجم: دکتر سحر کاوند - هیئت تحریریه: واحد مارکتینگ و فروش شرکت استیل غرب آسیا

طراحی، زبان دوم مهندسی من، راوی تصویری یک صنعت زنده

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 رویار در زمینه ساخت دستگاه‌های
بسته‌بندی



عضو رسمی انجمن
ماشین‌سازی
صنایع غذایی ایران



صاحب امتیاز و مدیر مسئول: مهندس سعید فاتحی
سردبیر: دکتر مؤذن (عضو هیئت علمی دانشگاه و استاد دانشگاه تهران)
ویراستار و مترجم: دکتر سحر کا 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
۰۹۱۲ ۱۳۱ ۰۳۲۲

شماره تماس

info@Packen.co

ایمیل

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

فهرست



SEMI-AUTOMATIC
TRAY SEALER MACHINE

AUTOMATIC TRAY SEALER
PACKAGING MACHINE

- 4 _____ سخن سردبین
- 5 _____ زنجیره صنعت غذا، تا پای جان، پای کاروطن
- 6 _____ دستگاه پرکن حجمی
- 7 _____ راهکاری اقتصادی برای بسته‌بندی بهینه
- 8 _____ دقت اجرای روش مپ و سیستم وکیوم و تزریق گاز در
- 9 _____ دستگاه تری سیلر اتوماتیک
- 10 _____ خرما و فرآورده‌های آن؛ ماندگاری نوین برای گنجینه‌ای شیرین
- 11 _____ طراحی، زبان دوم مهندسی
- 12 _____ من، راوی تصویری یک صنعت زنده
- 13 _____ خمیر خرما؛ تازه، مغذی، ماندگار با فناوری MAP
- 14 _____ سریال خرما
- 15 _____ گفت‌وگو با یکی از مشتریان وفادار استیل غرب آسیا
- 16 _____ چارچوب استراتژی تولید محتوا برای شرکت‌های مواد غذایی
- 17 _____ کاربردهای نوین بسته‌بندی به روش اتمسفر اصلاح شده (MAP)
- 18 _____ همراهی با بزرگان خرما، افتخار ماست
- 19 _____ حضور درخشان استیل غرب آسیا در نمایشگاه آگرو فود ۱۴۰۴
- 20 _____ شرکت استیل غرب آسیا، روایتگر داستان‌های واقعی مشتریان



سخن سردبیر:

زنجیره صنعت غذا، تا پای جان، پای کار وطن

در بحران ها و شرایط سخت و دشوار، اهمیت استراتژیک صنعت مواد غذایی و تامین اقلام غذایی مورد نیاز هموطنان عزیز بر کسی پوشیده نیست ما در شرکت استیل غرب آسیا به عنوان عضوی کوچک اما متعهد از خانواده بزرگ صنعت ماشین سازی ایران، در این روزهای دشوار که وطن عزیزمان زیر سایه تهدیدات و فشارهای شوم و ظالمانه نظامی و اقتصادی قرار گرفته، دوشادوش مردم غیور و تولیدکنندگان شریف این مرز و بوم ایستاده ایم. ما ایمان داریم که چرخ تولید و اقتصاد باید با قدرت بچرخد؛ چرا که استوار ایستادن صنعت است که تداوم زندگی و سربلندی ایران سرفراز را تضمین می کند

تاریخ پر افتخار این خاک نشان داده است که ایران همیشه سربلند، هرگز از پای نمی افتد، می تپد و چون ققنوس از خاکستر خود بر می خیزد و طوفان به پا می کند. از همین رو، ضمن ابراز همدلی عمیق با همه هموطنان نجیب مان، با همه توان در حوزه تخصصی خود ایستاده ایم تا نیازهای صنعت بسته بندی مواد غذایی کشور را بدون وقفه تامین کنیم و اجازه ندهیم هیچ خط تولیدی خاموش شود

ما با افتخار و همدلانه دست در دست یکدیگر، این روزهای سخت را پشت سر خواهیم گذاشت و دوباره نشان خواهیم داد که ایران و ایرانی در برابر هیچ طوفانی سر خم نمی کند

دکتر مؤذن (عضو هیئت علمی دانشگاه و استاد دانشگاه تهران)



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

دستگاه پرکن حجمی راهکاری اقتصادی برای بسته‌بندی بهینه



- دستگاه پرکن حجمی یکی از تجهیزات کاربردی در خطوط بسته‌بندی است که برای پر کردن دقیق محصولاتی طراحی شده که به دلیل شکل، چسبندگی یا بافت خاص‌شان قابلیت استفاده از پرکن‌های توزین‌دار را ندارند
- حجم‌سنج‌های مکانیکی یا الکترونیکی
- سیستم‌های شیر و ولو دقیق
- سنسورهای کنترلی برای دقت بالا

فرآیند پر کردن را با دقت و سرعت انجام می‌دهد، بدون اینکه به بافت یا ظاهر محصول آسیبی وارد شود

مزایای استفاده از پرکن حجمی

- دقت بالا در حجم‌دهی به ظروف
- سرعت مناسب برای خطوط نیمه‌اتومات و اتومات
- امکان شست‌وشو و بهداشت آسان
- عملکرد مطمئن برای محصولات ترکیبی یا مرطوب

اگر در حوزه بسته‌بندی مواد غذایی خاص فعالیت می‌کنید و به دنبال راه‌حلی مطمئن برای پر کردن ظروف با دقت بالا هستید، دستگاه پرکن حجمی انتخابی هوشمندانه و اقتصادی است

کاربرد اصلی دستگاه پرکن حجمی

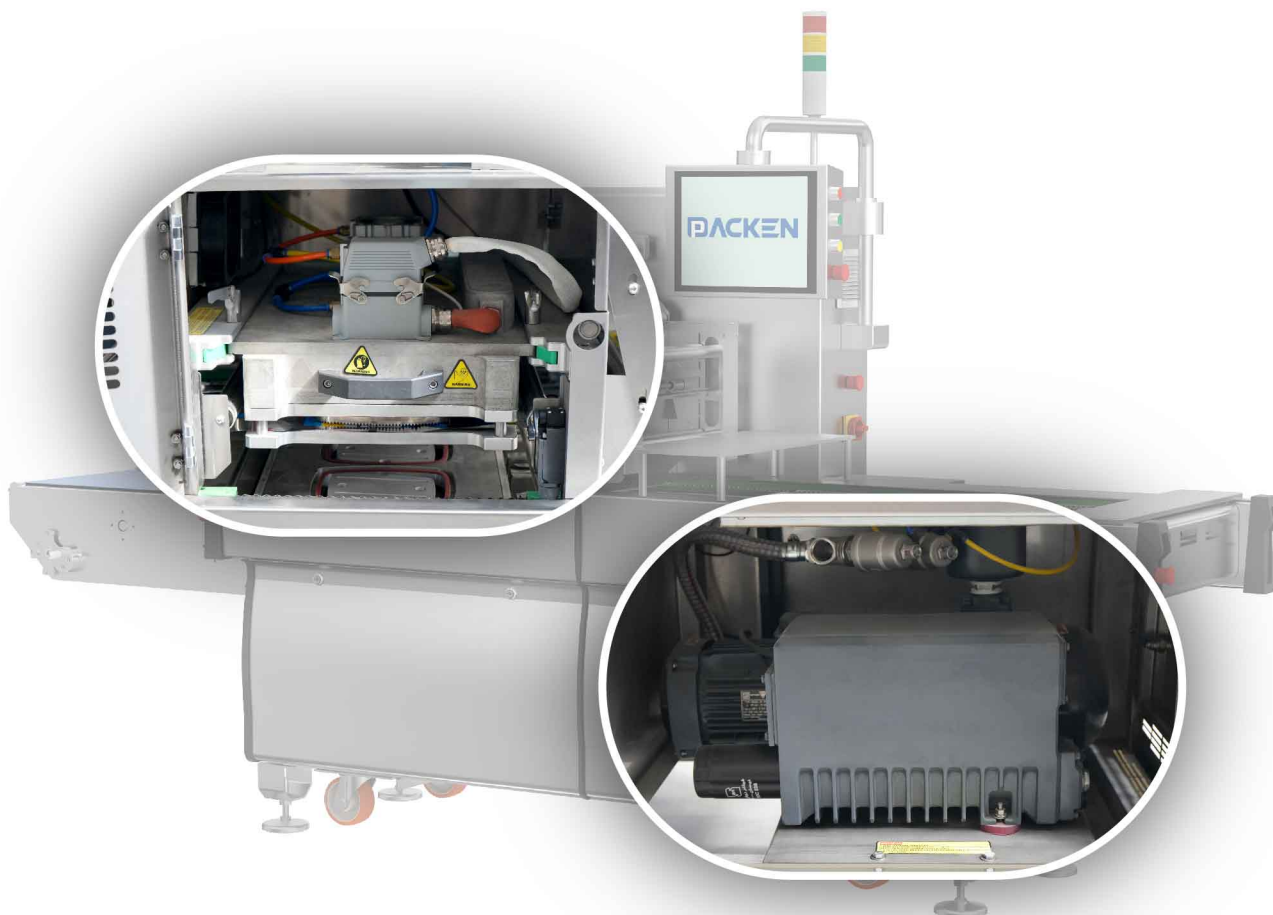
این دستگاه برای پرکردن ظروف با حجم ثابت و مشخص از مواد نیمه‌جامد یا گرانولی استفاده می‌شود. محصولاتی مانند :

- زیتون پرورده
- برنج پخته‌شده
- قارچ پخته‌شده
- سالاد میوه یا ترکیبات مشابه

به دلیل بافت ترکیبی، چسبنده یا رطوبت‌دار، نمی‌توانند به‌خوبی توسط دستگاه‌های توزین‌دار استاندارد پر شوند. در این موارد، پرکن حجمی بهترین انتخاب است

عملکرد دستگاه

دستگاه پرکن حجمی با استفاده از ترکیبی از :



دقت اجرای روش مپ و سیستم وکیوم و تزریق گاز در دستگاه تری سیلر اتوماتیک طراحی استاندارد جهت دقت سرعت و پایداری عملکرد

مهندس سعید فاتحی (مدیرعامل شرکت استیل غرب آسیا)



جنس قطعات، پکینگ ها و طراحی مسیر وکیوم به گونه ای انتخاب شده که نشستی در عمل تقریباً به صفر برسد

دقت اجرای روش MAP و سیستم وکیوم و تزریق گاز در دستگاه تری سیلر اتوماتیک طراحی استاندارد جهت دقت، سرعت و پایداری عملکرد

این دقت بالا در طراحی موجب شده تا سرعت عملکرد دستگاه در هیچ مرحله ای تحت تأثیر فرآیند وکیوم قرار نگیرد و در عین حال، اطمینان کامل از ایجاد خلأ مؤثر فراهم شود

یکی از بخش های کلیدی و به روز رسانی شده در دستگاه های تری سیلر اتوماتیک تیپ حرفه ای ساخت شرکت ما، مربوط به سیستم وکیوم و شیرآلات متصل به پمپ وکیوم است. در طراحی جدید این بخش، تغییرات چشم گیری اعمال شده تا ضمن ارتقاء کیفیت عملکرد، از بروز هرگونه پرت و نشستی وکیوم جلوگیری شود

علاوه بر این، ترکیب سیستم های پنوماتیک و وکیوم در این دستگاه به گونه ای طراحی شده که کاملاً مطابق با استانداردهای صنعتی روز و نیازهای خطوط تولید مدرن باشد. پس از فرآیند وکیوم، گاز مورد نظر با دقت بالا به داخل محفظه تزریق می شود

نکته بسیار مهم این است که یک وکیوم مؤثر، تنها زمانی به درستی عمل می کند که در یک سیکل بسته واقعی انجام شود. وجود هرگونه نشستی در اتصالات، پکینگ ها اورینگ ها یا محفظه قالب، موجب افت شدید کیفیت وکیوم و در نتیجه اختلال در فرآیند بسته بندی خواهد شد

بر اساس بررسی های تطبیقی با دستگاه های مشابه در بازار و بازخوردهای دریافتی از مشتریان بزرگ، به ویژه در مورد دستگاه های تری سیلر شرکت استیل غرب آسیا، این دستگاه ها از نظر اجرای سیستم بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده (MAP) عملکردی بسیار دقیق، اصولی و پایدار در مقایسه با دستگاه های مشابه در بازار، از خود نشان داده اند

بر همین اساس، ما در طراحی این دستگاه :

از شیرآلات صنعتی مخصوص وکیوم استفاده کرده ایم که در کوتاه ترین زمان ممکن، مسیر وکیوم را با دقت و سرعت بالا باز و بسته می کنند

همین طراحی دقیق و مهندسی شده موجب شده تا دستگاه تری سیلر ما حتی در آزمایشگاه های کنترل کیفیت نیز مورد استفاده قرار گیرد. دلیل این انتخاب، دقت بالای عملکرد، حذف پرت وکیوم، و اجرای بی نقص فرآیند MAP است

از مکانیزم های اتصال بدون نشستی و قطعات سیل با دقت بالا در تمام مسیر وکیوم بهره گرفته ایم



خرما و فرآورده‌های آن؛ ماندگاری نوین برای گنجینه‌ای شیرین

خرما یکی از ارزشمندترین محصولات کشاورزی ایران است که در کنار مصرف مستقیم، فرآورده‌هایی همچون خمیر خرما، شیره، سرکه، شهد، شکلات خرمایی و ترکیبات انرژی زای مغذار را شامل می‌شود. این تنوع، خرما را به ماده‌ای استراتژیک در صنعت غذایی تبدیل کرده است

با وجود خواص بالا، فساد میکروبی، تغییر رنگ، بلوری شدن قند، آلودگی و خشک‌شدگی از مهم‌ترین چالش‌های نگهداری خرما و فرآورده‌های آن به‌شمار می‌روند. این مشکلات ناشی از رطوبت بالا، قندهای طبیعی، چربی‌های غیر اشباع و حساسیت بالای محصول به نور، دما و اکسیژن هستند

راهکار حرفه‌ای بسته‌بندی

برای حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری محصولات خرمایی، استفاده از بسته‌بندی‌های مدرن ضروری است

- بسته‌بندی وکیوم و سیل‌شده: حذف اکسیژن و جلوگیری از رشد میکروب
- بسته‌بندی با اتمسفر اصلاح‌شده (MAP): ترکیب کنترل‌شده گازها برای ماندگاری بالا
- استفاده از فیلم‌های چندلایه و ظروف پلیمری مقاوم (PET/PE)
- دستگاه‌های تمام اتوماتیک ترموفرمینگ، تری‌سیلر، وکیوم چمبر

طراحی بسته‌بندی هوشمندانه = افزایش ماندگاری + حفظ طعم + امکان صادرات

شرکت استیل غرب آسیا از تجهیزات مدرن بسته‌بندی استفاده می‌کند، که نه تنها کیفیت محصولات‌شان را حفظ می‌کنند، بلکه اعتماد بازار و افزایش فروش را نیز به‌دست می‌آورند



طراحی، زبان دوم مهندسی من، راوی تصویری یک صنعت زنده

سخن طراح و کارشناس مدیا: مهندس مشاطان

به آن به عنوان بخش جدایی ناپذیر فرآیند توسعه محصول نگاه می‌کنیم. برای هر دستگاه، من محتوایی طراحی می‌کنم که:

۱. ساختار فنی را به زبان ساده و قابل درک نمایش دهد
۲. ویژگی‌های کلیدی دستگاه را در قالب اینفوگرافی، ویدیو یا انیمیشن برجسته کند
۳. تصویری حرفه‌ای، به‌روز و بین‌المللی از برند ما ارائه دهد

همکاری نزدیک من با مهندسان، طراحان صنعتی و مدیران فروش باعث شده تا محتوایی تولید شود که هم از نظر فنی دقیق، و هم از نظر بصری متقاعدکننده باشد

وقتی معماری به خدمت فناوری می‌آید

تحصیلات من در حوزه معماری و معماری داخلی، به من دیدگاهی ساختاری، فضایی و هندسی داده است. این دیدگاه باعث شده طراحی‌هایم نه فقط زیبا، بلکه منظم هدفمند و با درک سه بعدی از محصول و فضای استفاده آن باشد. من به هر کاتالوگ مثل یک پلان معماری نگاه می‌کنم؛ به هر تیزر صنعتی مثل یک سناریوی فضایی

نگاه به آینده

صنایع امروز به سمت هوش مصنوعی، رابط کاربری دیجیتال، طراحی تعاملی و واقعیت افزوده در حرکت‌اند. نقش من نیز محدود به طراحی دوبعدی نیست؛ بلکه در مسیر خلق تجربه‌های چندرسانه‌ای برای معرفی بهتر دستگاه‌ها، راهنمایی‌های آموزشی و حتی خدمات پس از فروش گسترش یافته است

من باور دارم که طراحی، پلی است میان مهندس و مشتری. و من، به عنوان طراح استیل غرب آسیا، مفتخرم که این پل را با ترکیب علم، هنر و تجربه بسازم؛ هر روز برای هر دستگاه، با هر چالش جدید

در عصر رقابت جهانی، صنایع تنها با قدرت فنی و مهندسی نمی‌توانند در بازار باقی بمانند محصولات و فناوری‌ها، نیاز به روایت دارند؛ به زبانی که احساس، اعتماد و تمایز را منتقل کند من، محمدرضا مشاطان، طراح، گرافیست، فیلم‌بردار و تدوین‌گر شرکت استیل غرب آسیا هستم؛ متخصصی با پیش‌زمینه دانشگاهی در گرافیک مدرک کارشناسی معماری، و سابقه تحصیل در مقطع کارشناسی ارشد معماری داخلی که از ادامه آن، آگاهانه انصراف داده‌ام تا مسیر تخصصی‌ام را در خلق محتوای صنعتی دنبال کنم

نقش من در این شرکت، تنها تولید محتوا نیست. من ترجمان تصویری دنیای پیچیده‌ای هستم که مهندسان طراحی می‌کنند. هر دستگاه بسته‌بندی، با آن‌که قطعه‌ای مکانیکی است، حامل ده‌ها مفهوم کلیدی در زمینه فناوری، ایمنی بهداشت و بهره‌وری است. این مفاهیم، اگر به شکل علمی و بصری درست منتقل نشوند، در ذهن مشتری نمی‌نشینند اینجاست که طراحی گرافیک، ویدیو، هویت بصری و داستان‌گویی دیجیتال معنا پیدا می‌کند

مثال‌هایی از اهمیت طراحی در صنعت

در مطالعاتی که توسط مؤسسه Design Council در بریتانیا انجام شده، مشخص شده است که شرکت‌هایی که در طراحی سرمایه‌گذاری می‌کنند، تا دو برابر سریع‌تر از رقبا رشد می‌کنند. این رشد، صرفاً ناشی از زیبایی بصری نیست، بلکه ناشی از توانایی طراحی در ساخت درک بهتر، اعتماد بیشتر و تصویر حرفه‌ای‌تر در ذهن مخاطب است در صنعت بسته‌بندی مواد غذایی، تحقیقی از دانشگاه MIT نشان داده که نحوه ارائه دستگاه و مستندات تصویری آن می‌تواند تا ۴۰٪ در تصمیم‌گیری خریداران صنعتی تأثیرگذار باشد. به بیان دیگر، حتی بهترین فناوری، اگر به درستی دیده و درک نشود در رقابت جا می‌ماند. من وظیفه دارم این درک را ممکن کنم

تولید محتوا، بازوی نامرئی توسعه صنعتی

در شرکت استیل غرب آسیا، تولید محتوای تصویری فقط یک ابزار تبلیغاتی نیست. ما



خمیر خرما؛ تازه، مغذی، ماندگار با فناوری MAP

مزایای بسته‌بندی MAP

- افزایش ماندگاری تا ۶۰٪
- حفظ طعم، رنگ و بافت
- کاهش نیاز به نگهدارنده‌های شیمیایی
- ارتقای ظاهر بهداشتی و صادراتی محصول

راهکار کامل: MAP دستگاه‌های سیل و وکیوم

- با استفاده از دستگاه‌های پیشرفته مانند:
- ترموفرمینگ
- تری‌سیلر اتوماتیک / نیمه‌اتوماتیک
- وکیوم چمبر

تولیدکنندگان می‌توانند بسته‌هایی با ظاهری حرفه‌ای، کاملاً بهداشتی و ماندگار برای خمیر خرما ارائه دهند

خمیر خرما یکی از پرکاربردترین فرآورده‌های خرماست که به دلیل طعم شیرین و ارزش غذایی بالا، در محصولات مانند دسر، شیرینی، اسموتی و صبحانه استفاده می‌شود. اما نگهداری آن دشوار است؛ چرا که به شدت مستعد فساد میکروبی، تغییر رنگ، از دست رفتن رطوبت و فساد اکسیداتیو است

چالش‌های اصلی:

- رطوبت بالا رشد باکتری و کپک
- اکسیژن و نور تغییر رنگ و بوی نامطلوب
- بسته‌بندی ضعیف بلوری شدن قند و خشک شدن بافت
- دما و آلودگی تسریع فساد و حمله آفات

راهکار نوین: بسته‌بندی اصلاح اتمسفر MAP

فناوری (MAP) با کاهش اکسیژن و تزریق نیتروژن (N_2) و دی‌اکسیدکربن (CO_2) محیطی کنترل شده ایجاد می‌کند که رشد میکروارگانیسم‌ها را محدود کرده و از تغییرات فیزیکی و شیمیایی جلوگیری می‌کند

برسم امروز بررسی کنیم...

چالش ها و شرایط افزایش ماندگاری
خرما و فراآورده های آن



راه عرضه به بازارهای جهان

افزایش زیبایی در بسته بندی خرما
بسته بندی بهداشتی خرما

استفاده از روش
اتمسفر اصلاح شده MAP

جاذب یا کاهش آتمسفر (هو) اطراف محصول
به وسیله دستگاه های بسته بندی قیصل از
سیل (دوخت) شدن ظرف یا مخففه با مخلوطی
از گاز هسای بی اثر مساند 602 و 12 که در
برابر عوامل مخرب محافظت می کند.



ایران به عنوان دومین
تولیدکننده بزرگ
خرما
در جهان شناخته می شود.



تولید ۱/۳ میلیون تن خرما در سال

اسید چرب و مواد قندی، کربوهیدرات،
محیط مناسبی جهت رشد میکروارگانیسم هاست
خرما به دلیل رطوبت و شیره موجود در آن
به سرعت در معرض شکرزدن، فساد
تخمیر و کپک زدگی قرار گرفته و طعم و بوی
ترشیدگی می گیرد و همچنین در معرض
آلودگی به لارو و حشرات هستند.



پس راه حل
چی میتونه باشه !!!

بسته بندی مناسب
در ظروف و پوشش پلاستیکی



استفاده از روش
اتمسفر اصلاح شده MAP
(Modified Atmosphere Packaging)



www.Packen.co

PACKEN

021 220 110 23
028 33 88 9000

خرمای پيام، شاهانی، زاهدی
خرمای بیم و دشستان، خرمای مجول
خرمای مضافتی، خرمای مضافتی برچی
خرمای استعمران، صفوی، دجلت نور
خاخام، خداری، دیری، توری
حلاوی، خاصویی، کباب
رسمی، کلونه، آل مهنری

با این مقدار ظرفیت می توانیم
به بهترین بازارهای جهان
صادرات داشته باشیم.

زیبایی محصول
حفظ رطوبت استاندارد
جلوگیری از ورود آلودگی
افزایش ماندگاری
حمل و نقل آسان



بسته بندی مناسب
در ظروف و پوشش پلاستیکی



استیل غرب آسیا
بانام برند تجاری PACKEN

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





گفت و گو با یکی از مشتریان وفادار استیل غرب آسیا

خانم فرزانه اشعری - مدیرعامل شرکت سامشهد نخلستان

از نظر عملکرد و کیفیت بسته بندی، تجربه شما چطور بوده؟
واقعاً از عملکرد دستگاه راضی هستیم. هم کیفیت بسته بندی ها خوب است، هم کار با دستگاه برای تیم ما راحت شده. در واقع، دستگاه هم در افزایش ماندگاری محصولات مؤثر بود و هم در ظاهر بسته بندی ها

نظراتان درباره خدمات پس از فروش شرکت چیست؟
یکی از مهم ترین نقاط قوت استیل غرب آسیا، خدمات پس از فروشش است. هر زمان سوالی داشتیم، خیلی سریع پاسخ گرفتیم. حتی در نمایشگاه ها هم همیشه حضور دارند، پیگیر بازخورد مشتری ها هستند و با ما در تماس می مانند تا از نحوه عملکرد دستگاه مطمئن شوند. خوشبختانه تا الان با مشکل خاصی مواجه نشدیم، فقط چند سوال تخصصی داشتیم که آن ها هم دقیق پاسخ داده شدند

اگر بخواهید همکاری خود با استیل غرب آسیا را در یک جمله خلاصه کنید، چه می گوئید؟
همکاری برای ما بسیار موفق و رضایت بخش بوده و امیدوارم در آینده نیز ادامه پیدا کند

لطفاً خودتان و زمینه فعالیت شرکتتان را معرفی بفرمایید؟
فرزانه اشعری هستم، مدیرعامل شرکت سامشهد نخلستان. مجموعه ما تولیدکننده فرآورده های خرمایی است و در حال حاضر بیش از ۲۴ نوع محصول متنوع داریم که همه آن ها از خرمای خالص فراوری می شوند

از چه زمانی با شرکت استیل غرب آسیا همکاری خود را آغاز کردید؟
حدود یک سال پیش، ما برای ارتقاء بسته بندی محصولاتمان، دستگاه سیل وکیوم را از شرکت استیل غرب آسیا تهیه کردیم

دلیل انتخاب این دستگاه چه بود و آیا توانست نیازهای شما را برآورده کند؟
هدف ما در ابتدا بسته بندی خرمای بود، اما بعد از مدتی متوجه شدیم که این دستگاه عملکردی فراتر از انتظار دارد و توانستیم محصولاتی مثل رنگینک، رولت های خرمایی و ترافل های پذیرایی را هم با آن بسته بندی کنیم. این انعطاف پذیری برای ما بسیار ارزشمند بود



چارچوب استراتژی تولید محتوا برای شرکت‌های مواد غذایی

سخن مشاور بازاریابی: دکتر مؤذن (عضو هیئت علمی دانشگاه و استاد دانشگاه تهران)

در سطح پایین‌تر سرمایه‌گذاری زمانی، محتواهایی مانند "نقل قول از متخصصان" نکات کاربردی"، "اخبار صنعت" و "پادکست کوتاه" به افزایش اعتبار برند کمک می‌کنند. این نوع محتواها برای ایجاد ارتباط مستمر و سریع با مخاطبان و تثبیت جایگاه شرکت به عنوان مرجع اطلاعاتی صنعت غذا مفید هستند.

در همین سطح زمانی، اما با رویکرد فروش، محتواهایی مانند "نظر شخصی" "داستان مؤسس"، "توصیفات مشتریان" و "اعلام نتایج" ابزارهای کارآمدی برای تأثیرگذاری عاطفی و تصمیم‌سازی خرید به شمار می‌روند.

در نتیجه، شرکت‌های فعال در صنعت مواد غذایی می‌بایست با در نظر گرفتن اهداف استراتژیک خود، تعادلی میان انواع محتوا از نظر زمان تولید و خروجی مورد انتظار ایجاد کنند. تلفیق هوشمندانه محتواهای کم‌هزینه اما تأثیرگذار با محتواهای پرمخاطب و حرفه‌ای، می‌تواند اثربخشی بازاریابی محتوایی را به‌طور چشمگیری افزایش دهد. این چارچوب راهبردی می‌تواند مبنایی برای طراحی تقویم محتوایی هدفمند در شرکت‌های تولیدی، خدماتی و بسته‌بندی مواد غذایی قرار گیرد.

در دنیای رقابتی صنعت مواد غذایی، موفقیت تنها به کیفیت محصول وابسته نیست، بلکه به میزان اثربخشی ارتباطات و محتوایی که به مخاطب منتقل می‌شود نیز بستگی دارد. استراتژی تولید محتوا برای شرکت‌های مواد غذایی باید بر اساس اهداف بازاریابی، سطح سرمایه‌گذاری زمانی و میزان اثربخشی در افزایش اعتبار یا فروش طراحی گردد. یک چارچوب کاربردی برای دسته‌بندی انواع محتوا، بر اساس دو محور اصلی "زمان مورد نیاز برای تولید" و "هدف محتوا (اعتباری یا فروش‌محور)" است.

محتوایی نظیر "گزارش‌های صنعتی"، "فهرست منابع"، "ده خریدار برتر" و "تحلیل روندهای صنعت" در زمره محتواهایی قرار می‌گیرند که با سرمایه‌گذاری زمانی بالا اعتبار تخصصی برای برند ایجاد می‌کنند. این دسته از محتواها برای شرکت‌های مواد غذایی که به دنبال تثبیت جایگاه تخصصی خود در بازار هستند، بسیار مناسب است. از سوی دیگر، در همان سطح زمانی اما با جهت‌گیری فروش، محتواهایی مانند "راهنمای گام به گام"، "مصاحبه با مشتریان"، "مطالعه موردی"، و "پیشنهاد ویژه" به شکل موثری می‌توانند مخاطب را به اقدام ترغیب نمایند (Call to Action).



کاربردهای نوین بسته بندی به روش اتمسفر اصلاح شده (MAP) در صنعت غذا Modified Atmosphere PACKAGING

مهندس الهام بیات کارشناس ارشد فناوری مواد غذایی (تولیدکننده لبنیات و مواد پودری)

گوشت های پخته و فراوری شده: CO_2 بالا + N_2 (بدون O_2 برای جلوگیری از اکسیداسیون چربی ها)

نتیجه: افزایش زمان ماندگاری 2 تا 3 برابر نسبت به بسته بندی معمولی

۲. ماهی و غذاهای دریایی

چالش اصلی: فساد سریع به دلیل آنزیم های طبیعی و باکتری های فاسد کننده

ترکیب گازها: CO_2 بالا (60-80%) + N_2 برای جلوگیری از تورم بسته مزایا: حفظ طراوت، کاهش بوهای ناخوشایند، کاهش بار میکروبی

۳. میوه ها و سبزیجات تازه

هدف: کاهش سرعت تنفس و کنترل تعریق

نوع 0: بیشتر از نوع غیرفعال با خودتنظیم شوند با استفاده از فیلم های نیمه تراوا

گازها: O_2 و CO_2 در تعادل دینامیک با کمک فیلم ها

موارد کاربردی: توت فرنگی، اسفناج، کاهو، آووکادو، بروکلی، قارچ، انگور

مزایا: ماندگاری بیشتر بدون استفاده از مواد نگهدارنده، حفظ رنگ، مزه و بافت

۴. نان، شیرینی و فرآورده های آردی

هدف: جلوگیری از رشد کپک ها

گاز پیشنهادی: CO_2 بالا + N_2 (02 جایگزین)

موارد کاربردی: نان صنعتی، کیک، بیسکویت ها

نکته: وجود رطوبت ممکن است باعث کپک زدگی شود، بنابراین ترکیب MAP با کنترل

رطوبت توصیه می شود

محصولات لبنی (پنیرها، ماست، دوغ)

چالش: رشد قارچ ها، کپک ها و باکتری های هوازی

ترکیب گاز: CO_2 بالا (25-50%) + N_2

بسته بندی به روش اتمسفر اصلاح شده (MAP) به عنوان یکی از فناوری های پیشرفته در حوزه نگهداری مواد غذایی، توانسته است نقش مهمی در افزایش عمر مفید، حفظ کیفیت حسی و تغذیه ای، و ارتقا ایمنی محصولات ایفا کند. این فناوری، با تغییر نسبت گازهای درون بسته بندی، فرآیندهای تخریبی زیستی و شیمیایی را کنترل میکند. در این مقاله، به بررسی کاربرد های سنتی و نوین MAP، همچنین نقش آن در محصولات جدید فناورانه و سالم محوری پردازیم

مقدمه

امروزه مصرف کنندگان به دنبال غذاهایی هستند که نه تنها سالم و ایمن باشند بلکه حداقل افزودنی، ماندگاری مناسب و کیفیت حسی مطلوب نیز داشته باشند. این نیاز، صنعت بسته بندی را به سمت استفاده از فناوری های نوینی چون MAP سوق داده است. در این فناوری، هوای درون بسته با ترکیب کنترل شده ای از گازهای دی اکسید کربن (CO_2)، نیتروژن (N_2) و اکسیژن (O_2) جایگزین می شود تا شرایط بهینه برای حفظ محصول ایجاد گردد

کاربرد های سنتی MAP

در گذشته، MAP عمدتاً در بسته بندی گوشت قرمز، مرغ، ماهی، پنیر، نان و سبزیجات تازه استفاده می شد. به عنوان نمونه، در بسته بندی گوشت قرمز، استفاده از ترکیب بود. همچنین در نان ها، حذف اکسیژن و جایگزینی با نیتروژن، رشد کپک را به طور موثری کاهش می داد

هدف: جلوگیری از رشد میکروارگانیسم های هوازی و حفظ رنگ قرمز مطلوب (اکسی مایوگلوبین)

۱. گوشت و فرآورده های گوشتی

ترکیب گازهای پیشنهادی: گوشت قرمز تازه O_2 (60-80%) + CO_2 (20-40%)

ویژگی ها	MAP	خلأ	HPP
حفظ ظاهر و رنگ طبیعی	****	**	****
حفظ طعم و بافت	****	**	****
افزایش ایمنی میکروبی	***	***	*****
مناسب برای محصولات حساس	****	*	**
هزینه تجهیزات	متوسط تا بالا	کم	بسیار بالا
مناسب برای صنایع کوچک	بله (نسبتاً)	بله	خیر

نتایج: افزایش زمان ماندگاری، پنبه‌ها (مثل پنیرهای رسیده) نیاز به تنفس دارند، بنابراین بسته بندی با فیلم تنفس پذیر ضروری ست
 ۶. غذاهای آماده و فرآوری شده

شامل: غذاهای نیمه آماده، بسته های ساندویچ، پیتزاهای منجمد یا آماده مصرف هدف: کاهش اکسیداسیون، رشد باکتری و حفظ طعم و بافت
 در این مورد معمولاً با بسته بندی چند لایه ترکیب می شود که هم از گاز MAP محافظت می کند و هم ظاهر جذاب دارد
 ۷. آجیل، خشکبار و قهوه

ترکیب گاز: تخلیه اکسیژن + تزریق نیتروژن (به عنوان گاز بی اثر)
 مزایا: جلوگیری از اکسید شدن روغن های طبیعی، حفظ عطر و طعم، افزایش ماندگاری تا یک سال

کاربردهای نوین و فناوریانه MAP

۱. غذاهای گیاهی و پروتئین های جایگزین

افزایش گرایش به محصولات گیاهی مانند برگه های گیاهی، توفو و فرآورده های سویا نیاز به روش هایی برای حفظ بافت و جلوگیری از فساد دارد. MAP در این حوزه با تنظیم غلظت N₂ و CO₂ باعث کاهش اکسیداسیون چربی های گیاهی و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها می شود

۲. محصولات آماده مصرف (RTE)

محصولاتی مانند سالادهای بسته بندی شده، غذاهای نیمه پخته و دسرهای لبنی نیازمند حفظ تازگی بدون افزودنی های شیمیایی هستند. RTE با ایجاد فضای کنترل شده، بدون استفاده از مواد نگهدارنده، عمر مفید این دسته از محصولات را به میزان قابل توجهی افزایش می دهد

۳. بسته بندی هوشمند و اکتیو

ترکیب MAP با فناوری های نوین مانند بسته بندی اکتیو (جاذب اکسیژن یا رطوبت) و بسته بندی هوشمند (دارای حسگرهای نشان دهنده فساد) افاق های جدیدی در ارتقاء ایمنی و شفافیت برای مصرف کننده گشوده است. این ترکیب نه تنها فساد را کند می کند، بلکه به مصرف کننده اطلاع می دهد که آیا محصول هنوز قابل مصرف است یا خیر

۴. مکمل های غذایی و پودرهای حساس به اکسیژن

در تولید مکمل های تغذیه ای، پروبیوتیک ها، پودرهای حاوی امگا-3 و یا ویتامین ها حضور اکسیژن میتواند باعث تخریب ترکیبات فعال شود. استفاده از MAP به ویژه با گاز نیتروژن برای حذف اکسیژن، در این موارد بسیار موثر است
 نقش MAP در توسعه پایدار و کاهش ضایعات غذایی یکی از مهم ترین دغدغه های جهانی امروز، کاهش ضایعات غذایی و پایداری زیست محیطی است. MAP با افزایش عمر مفید محصولات، نقش بسزایی در کاهش ضایعات مصرف منابع، و انرژی تولید دارد
 استفاده گسترده از MAP در زنجیره تامین، نه تنها ضایعات مواد غذایی را تا ۳۰٪ کاهش

می دهد بلکه موجب کاهش انتشار گازهای گلخانه ای ناشی از تولید و حمل مجدد محصول می شود

نوآوری های فناوریانه در ترکیب MAP با بسته بندی هوشمند

ترکیب MAP با حسگرهای تشخیص فساد، کنترل دما، یا تغییر رنگ، بسته بندی را به یک ابزار تعاملی تبدیل کرده است. این بسته ها می توانند به مصرف کننده نشان دهند که آیا محصول هنوز قابل مصرف است یا خیر

مثال: بسته بندی مجهز به حسگرهای تغییر رنگ که در حضور آمین های حاصل از فساد ماهی، رنگ عوض می کنند، در حال ورود به بازارهای پیشرفته هستند

تأثیر MAP بر ویژگی های حسی محصول

نه تنها ایمنی و ماندگاری را افزایش می دهد، بلکه با MAP کاهش اکسیداسیون چربی ها و آنزیم های قهوه ای کننده طعم، رنگ و بافت طبیعی را هم حفظ می کند این نکته برای Premium محصولات ممتاز بسیار مهم است

تحلیل اقتصادی MAP برای کسب و کارهای کوچک و استارتاپ ها

بسیاری فکر می کنند فقط برای شرکت های بزرگ کاربرد دارد. اما در سال های اخیر دستگاه های کوچک و مقرون به صرفه MAP برای کسب و کارهای محلی رستوران ها، یا تولید کننده های سالم محور نیز در دسترس قرار گرفته اند
 پیشنهاد کاربردی: استفاده از MAP می تواند ارزش افزوده قابل توجهی برای محصولات خانگی سالم یا ارگانیک ایجاد کند و به تمایز برند کمک نماید

مقایسه MAP با سایر فناوری های نگهداری مواد غذایی

مزایا و محدودیت ها

مزایا

- ۱- افزایش ماندگاری بدون نیاز به مواد نگهدارنده
- ۲- حفظ رنگ، طعم، بافت و ارزش تغذیه ای
- ۳- کاهش ضایعات و بازگشت اقتصادی بالا

محدودیت ها

- ۱- نیاز به تجهیزات خاص برای تزریق گاز
- ۲- هزینه بالاتر نسبت به بسته بندی سنتی
- ۳- نیاز به رعایت دقت در نسبت های گاز و نوع فیلم بسته بندی

نتیجه گیری

فناوری بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده، امروز فراتر از یک روش ساده نگهداری غذا رفته و به ابزاری پیشرفته برای پاسخ به نیازهای بازار نوین تبدیل شده است. تلفیق MAP با سایر فناوری ها مانند بسته بندی هوشمند، محصولات سلامت محور، و مکمل های تغذیه ای، نشان می دهد که آینده صنعت غذا به سمت حفظ کیفیت همراه با شفافیت و نوآوری در حرکت است. اگر چه هر فناوری کاربرد خاص خود را دارد اما MAP به دلیل انعطاف پذیری بالا و قابلیت ترکیب با بسته بندی های نوین، گزینه ای مناسب برای بسیاری از محصولات غذایی به ویژه در صنایع نوظهور سلامت محور و طبیعی است



همراهی با بزرگان خرما، افتخار ماست

در مسیر توسعه فناوری‌های نوین بسته‌بندی و ارائه راهکارهای تخصصی در صنعت غذایی، شرکت استیل غرب آسیا با برند تخصصی PACKEN، افتخار داشته است که به عنوان تنها شرکت دانش بنیان در زمینه طراحی و ساخت دستگاه‌های تری سیلر (سیلر وکیوم)، مورد اعتماد برترین برندهای تولید و صادرات خرماهای ایران قرار گیرد.

در این صفحه از ماهنامه، با افتخار از گلچینی از شرکت‌های محترمی که در حوزه خرما افتخار همکاری با آن‌ها را داشته‌ایم یاد می‌کنیم؛ برندهایی که با انتخاب PACKEN، ما را در مسیر تعالی، کیفیت و نوآوری در بسته‌بندی همراهی کرده‌اند.

سام شهد مشهد، شرکت صداقت قشم، شرکت برنا، تکرم، TAPPOO Dates، شایانا، Tavata
اعتماد این مجموعه‌های خوش‌نام، مسئولیت ما را دوچندان ساخته تا همواره در ارائه ماشین‌آلات دقیق، بهداشتی، بادوام و صادرات‌محور، پیشگام باشیم.

به شما افتخار می‌کنیم
PACKEN | استیل غرب آسیا
تخصص در تری سیلر، تعهد به کیفیت



حضور درخشان استیل غرب آسیا در نمایشگاه آگرو فود ۱۴۰۴

استراتژیک در تضمین کیفیت، جلب اعتماد مشتری و ارتقاء برند است. دستگاه‌های ارائه شده در این نمایشگاه نیز نشان دادند که چگونه نوآوری در بسته‌بندی می‌تواند به رشد تجاری و کاهش ضایعات مواد غذایی منجر شود

نگاهی به آینده

حضور موفق استیل غرب آسیا در این دوره از نمایشگاه آگرو فود، بار دیگر نشان داد که همگرایی علم، صنعت و فناوری می‌تواند پایه‌گذار تحولاتی بنیادین در صنایع غذایی کشور باشد

- ما به مسیر خود در توسعه بسته‌بندی‌های هوشمند، پایدار و مقرون به صرفه ادامه می‌دهیم و آماده‌ایم در مسیر رشد صنعت غذا همراه مطمئن شما باشیم از مشاوره‌های تخصصی تیم مهندسی شرکت بهره‌مند شد
- نمایشگاه آگرو فود هر ساله در اردیبهشت‌ماه برگزار می‌شود و فرصتی استثنایی برای آشنایی با روندهای جدید در صنایع غذایی و بسته‌بندی اگر امسال نتوانستید حضور داشته باشید، ما در سال آینده منتظر دیدار شما خواهیم بود

در صورت تمایل می‌توانم در طراحی گرافیکی این صفحه برای ماهنامه نیز به شما کمک کنم (با عناصر تصویری، جای لوگو، فونت مجله‌ای و طراحی حریفه‌ای). آیا این متن را برای چاپ رسمی در قطع A4 یا قطع مجله خاصی در نظر دارید؟

زمان برگزاری: ۲۹ اردیبهشت تا ۱ خرداد ۱۴۰۴ نمایشگاه بین‌المللی تهران
نمایشگاهی که نوآوری و صنعت را به هم رساند

بیست و یکمین نمایشگاه بین‌المللی آگرو فود ایران، بار دیگر در اردیبهشت‌ماه ۱۴۰۴، قلب تپنده‌ی نوآوری در صنعت غذا، کشاورزی و بسته‌بندی کشور شد. این رویداد هر ساله محلی برای معرفی جدیدترین دستاوردهای فنی، تبادل تجارب تخصصی، و تعامل برندهای بزرگ این صنعت است

استیل غرب آسیا؛ نقطه عطفی در فناوری بسته‌بندی

شرکت دانش‌بنیان استیل غرب آسیا امسال نیز با حضوری پررنگ و هدفمند، در سالن میلاد و سالن اصلی نمایشگاه حضور یافت. در سالن B ۳۸، ۴۵ و ۱۱، جدیدترین دستگاه‌های سیل و کیوم و ترموفرمینگ به نمایش گذاشته شد و بازدیدکنندگان این فرصت را داشتند تا از نزدیک با عملکرد این فناوری‌ها آشنا شوند

با بیش از ۲۵ سال تجربه، استیل غرب آسیا همچنان یکی از بازیگران اصلی صنعت بسته‌بندی مواد غذایی در ایران باقی مانده و تمرکز خود را بر ارائه راه‌حل‌های نوآورانه، قابل اعتماد و کارآمد گذاشته است

تجربه‌ای فراتر از نمایش محصول

در طول نمایشگاه، صدها بازدیدکننده از جمله فعالان صنعت غذا، کارشناسان فنی، و سرمایه‌گذاران از غرفه‌های استیل غرب آسیا دیدن کردند و:

- با فناوری‌های روز دنیا در بسته‌بندی آشنا شدند
- از مشاوره‌های تخصصی تیم مهندسی شرکت بهره‌مند شدند
- راهکارهایی عملی برای بهبود ماندگاری و کیفیت محصولات غذایی دریافت کردند

بسته‌بندی، فراتر از یک محافظ

در نگاه استیل غرب آسیا، بسته‌بندی تنها یک لایه محافظتی نیست؛ بلکه عنصری



شرکت استیل غرب آسیا، روایتگر داستان های واقعی مشتریان

شنویم، مناطق احساسی مغز (مثل آمیگدالا) و مراکز تصمیم گیری (مثل مغز قدیم) فعال می شوند. برخلاف داده های خشک و خالی، یک داستان خوب می تواند احساس همدلی و درگیری ذهنی مثبت در مشتری ایجاد کند. داستان سربازی باعث می شود مشتری فقط یک خریدار نباشد، بلکه بخشی از سفر برند شود. برندهایی مثل کوکاکولا، اپل، نایکی با روایت های الهام بخش توانسته اند احساسات مثبتی مثل امید، انگیزه، تعلق و نوآوری را در ذهن مخاطب نهادینه کنند

در صنعت مواد غذایی که بازاری پر از محصول و پیام مشابه است، داستان برند می تواند عامل تمایز باشد. در اقتصاد توجه، برندهایی که بتوانند روایت های قوی معنادار و جذاب تعریف کنند، موفق ترند. به جای اینکه فریاد بزنید "ما بهترین هستیم، نشان دهید چرا و چطور به اینجا رسیدید"

در اقتصاد توجه، برندهایی که بتوانند روایت های قوی، معنادار و جذاب تعریف کنند موفق ترند. یک داستان خوب برای مواد غذایی باید حتما شامل یک قهرمان باشد خیلی ساده چالش یا درد مشتری که برند قصد حل آن را دارد را به تصویر بکشد، باید نشان دهد چگونه برند به قهرمان کمک می کند تا به هدفش برسد و اینکه با یک

انتهای خوش، بهبود زندگی یا تحقق ارزش پایان یابد
ما در شرکت استیل غرب آسیا، با برند پکن تصمیم گرفتیم با خلاقیت و با استفاده از داستان سربازی، مشکلات واقعی مشتریانمان رو روایت کنیم و برای آن راه حل مناسب ارائه دهیم

اولین داستان محصول را در صنعت خرما ساختیم. این شما و این رونمایی از اولین انیمیشن داستانی شرکت استیل غرب آسیا. هر ماه منتظر یک سورپرایز جدید از تیم مارکتینگ و تولید محتوای شرکت ما باشید

در جهانی که اطلاعات به وفور تولید و منتشر می شود، توجه مشتریان، به یکی از مهم ترین دارایی ها و منابع شرکت ها تبدیل شده است. هربرت سایمون، اقتصاددان و دانشمند علوم شناختی، اولین بار گفت: در دنیای غنی از اطلاعات، فقر توجه مسئله اساسی خواهد بود

صنایع مختلف از جمله صنعت مواد غذایی بسته به ماهیت خود، به شیوه های مختلف وارد بازی اقتصاد توجه می شوند

در اقتصاد توجه، برنده شرکتی است که بتواند به صورت مستمر و معنادار، توجه افراد را جلب کرده و نگه دارد. در این فضا، تنها داشتن یک محصول یا خدمات خوب کافی نیست؛ بلکه توانایی در روایت داستان، ساخت تجربه و ایجاد ارتباط احساسی با مخاطب، کلید موفقیت است

دیگر دوران این به سر رسیده است که جلوی دوربین بنشینیم و بگویم محصول ما با کیفیت است. یک دلیل اینکه هیچ ماست فروشی نمی گوید ماست من ترش است و دوم اینکه حتی تولیدکنندگان بی کیفیت هم ادعا دارند که با کیفیت هستند

در چنین فضایی که همه شرکت های مواد غذایی بدنبال جلب توجه حداکثری مشتریان هستند، تنها محتوایی در زمینه جلب توجه مشتری موفق عمل خواهند کرد که اولاً بر اساس مسائل، مشکلات و چالش های مشتریان در واقعیت طراحی و اجرا شوند. دوم اینکه شیوه روایت آن ها جذاب، ساده و سرگرم کننده باشد. یکی از شیوه های جذاب روایتگری که می تواند در جلب توجه مشتری بسیار موثر باشد داستان سربازی است. انسان ماهیتا داستان ها را دوست دارد. داستان ها ریشه در ضمیر ناخودآگاه ما دارند. ما از دوران کودکی، وقتیکه والدینمان برایمان داستان می خواندند تا بخوابیم، با داستان ها عجین شده ایم و لذا اگر یک واقعیت به شیوه داستانی برای فردی روایت شود، تأثیر آن به مراتب بیشتر از روایت مستقیم است مغز انسان ها به طور طبیعی به روایت ها واکنش نشان می دهد. وقتی داستان می

جهت مشاهده این انیمیشن اینجا کلیک کنید

پیشرفت و اهمیت دستگاه‌های تری سیلر در صنایع بسته‌بندی مدرن

دستگاه‌های تری سیلر به عنوان یکی از ابزارهای اساسی در خطوط بسته‌بندی، به واسطه 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 ماکمک 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>

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