

شماره ۱۲

اولین ماهنامه تخصصی ماشین آلات بسته بندی تری سیلر، ترموفرمینگ و وکیوم چمبر

PACKEN

شرکت دانش بنیان و ماشین سازی استیل غرب آسیا، مرجع نوآوری با فناوری ممتاز و اعتبار بالا در حوزه کاری خود

صاحب امتیاز و مدیر مسئول: مهندس سعید فاتحی - طراح دستگاههای استیل غرب آسیا و موسس این مجموعه
سردبیر: دکتر داود مؤذن (عضو هیئت علمی دانشگاه و مشاور بازاریابی و فروش)
ویراستار و مترجم: دکتر سحر کا کاوند - هیئت تحریریه: واحد مارکتینگ و فروش شرکت استیل غرب آسیا

ماهنامه شماره دوازدهم / آذر ماه ۱۴۰۴

مهندسی برای سلامت؛
نگاهی به سبزیجات تازه خوری و اهمیت بسته بندی MAP



جهت دریافت اطلاعات اسکن نمایید

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



دارای گواهینامه
ابزو 9001 در زمینه ساخت
دستگاه های بسته بندی



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



عضو رسمی انجمن
ماشین سازی
صنایع غذایی ایران



صاحب امتیاز و مدیر مسئول :
مهندس سعید فاتحی

سردبیر: دکتر داوود مؤذن
(عضو هیئت علمی دانشگاه)

ویراستار و مترجم :
دکتر سحر کاکاوند

کمک سردبیر: یاسمن جمالی
کارشناس صنایع غذایی

گرافیکست و صفحه آرایی:
مهندس محمدرضا مشاطان

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

سایت

۰۲۱-۲۲۰ ۱۱۰ ۲۳

۰۹۱۲ ۱۳۱۰ ۳۲۲

شماره تماس

info@Packen.co

ایمیل

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



SEMI-AUTOMATIC TRAY SEALER MACHINE



AUTOMATIC TRAY SEALER PACKAGING MACHINE

فهرست

- ۴ سردبیر: فناوری های بسته بندی مدرن؛ مزیت رقابتی تولیدکنندگان سبزیجات تازه
- ۵ طراحی ایمن و پیشرفته دستگاه های بسته بندی در صنایع غذایی
- ۶ اهمیت و ضرورت بسته بندی با دستگاه تری سیلر مجهز به آپشن بسته بندی به روش اتمسفر اصلاح شده MAP در ارتقای برند تولیدکنندگان سبزیجات آماده
- ۷ دستگاه بسته بندی ترموفرمینگ؛ تلاقی مهندسی دقیق سرعت تولید و استانداردهای بهداشتی
- ۸ سریال سبزیجات
- ۹ بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده MAP یک فناوری کلیدی در حفظ کیفیت سبزیجات
- ۱۰ تازه تا روز هشتم: تجربه دلسان نوبرچین کابان با تکنولوژی بسته بندی پیشرفته
- ۱۱ هم افزایی صنعت غذا و بسته بندی در مشهد؛ مسیر تازه برای ماندگاری و کیفیت
- ۱۲ چشم انداز جهانی بسته بندی



فناوری‌های بسته بندی مدرن؛ مزیت رقابتی تولیدکنندگان سبزیجات تازه

سردبیر: دکتر داود مودن

در سال‌های اخیر، صنعت سبزیجات تازه و آماده مصرف با شتاب بی‌سابقه در حال دگرگونی است؛ دگرگونی‌ای که نه تنها حاصل تغییرات رفتاری مصرف‌کنندگان است، بلکه نتیجه ارتقای فناوری‌های بسته بندی، استانداردهای ایمنی غذایی و الزامات پایداری در زنجیره تأمین جهانی نیز به شمار می‌آید. در این میان، دستگاه‌های بسته بندی تری سیلر و فناوری‌های نوین بسته بندی تحت شرایط خلا و نیز بسته بندی به روش اتمسفر اصلاح شده، نقشی تعیین‌کننده در خلق ارزش افزوده، افزایش ماندگاری و گسترش بازارهای صادراتی ایفا می‌کنند

بازار امروز بیش از هر زمان دیگری شفافیت، کارایی و قابلیت ردیابی را مطالبه می‌کند. مصرف‌کننده مدرن در برابر کیفیت، ظاهر بسته بندی و اصالت محصول حساس‌تر شده و انتظار دارد محصولی سالم، به صرفه و سازگار با محیط زیست دریافت کند. از سوی دیگر، تولیدکنندگان برای پاسخگویی به این انتظارات ناگزیرند رویکردهای سنتی را کنار گذاشته و با پذیرش فناوری‌های اتوماسیون، تحلیل داده های مصرف و بهینه سازی خطوط بسته بندی، مزیت رقابتی پایدار ایجاد کنند

شماره دوازدهم نشریه الکترونیکی پِکن با تمرکز ویژه بر صنعت سبزیجات می‌کوشد چشم‌اندازی جامع از روندهای تکنولوژیک، فرصت های رشد و چالش‌های راهبردی این بخش ارائه دهد. در این شماره، علاوه بر معرفی دستاوردهای جدید در حوزه دستگاه‌های بسته بندی تری سیلر، به موضوعاتی همچون بهبود ماندگاری سبزیجات تازه، استانداردهای جهانی بسته بندی، نوآوری‌های پایدار و تحلیل رفتار مصرف‌کنندگان در بازارهای هدف پرداخته‌ایم



طراحی ایمن و پیشرفته دستگاه‌های بسته‌بندی در صنایع غذایی

مهندس سعید فاتحی

نگاهی تخصصی از منظر متخصصین مکانیک، برق و اتوماسیون، صنایع غذایی و ایمنی صنعتی در صنعت بسته بندی مواد غذایی، ایمنی دستگاه نه تنها به معنای محافظت از اپراتور است، بلکه بر کیفیت محصول، بهره‌وری خط تولید و تطابق با استانداردهای بهداشتی و صنعتی نیز اثر مستقیم دارد. در شرکت استیل غرب آسیا، ما طراحی و ساخت دستگاه‌های بسته بندی را با نگاهی جامع و چند رشته‌ای انجام می‌دهیم؛ دستگاه‌هایی از جمله تری سیلرها، ترموفرمینگ، وکیوم چمبرها و تجهیزات جانبی، که از صفر تا صد با در نظر گرفتن اصول ایمنی، بهداشت، دقت عملکرد و سهولت بهره‌برداری ساخته می‌شوند.

طراحی مکانیکی با رویکرد ایمن سازی

از دیدگاه یک مهندس طراح مکانیک، نخستین گام در ایمن‌سازی دستگاه، طراحی اصولی و بدون نقاط آسیب‌زا است. تمامی قطعات بدنه و اجزای متحرک با استیل‌های بهداشتی (استیل ضدزنگ 304 یا 316) ساخته می‌شوند که علاوه بر مقاومت بالا، مناسب تماس با مواد غذایی هستند.

ما در طراحی قطعات به طور ویژه از ایجاد لبه های تیز خودداری کرده‌ایم و تمام گوشه‌ها را گرد و امن طراحی کرده‌ایم تا در صورت تماس ناگهانی، اپراتور دچار بریدگی یا صدمه نشود. علاوه بر آن، دستگاه‌ها به نحوی طراحی شده‌اند که اپراتور کم‌ترین نیاز را به دخالت مستقیم در نواحی خطرناک داشته باشد.

جمع‌بندی

ما در شرکت استیل غرب آسیا معتقدیم که ایمنی بخش جدایی‌ناپذیر کیفیت دستگاه است. دستگاهی که بدون لحاظ ایمنی طراحی شده باشد، هر چقدر هم از نظر فنی پیشرفته باشد، فاقد ارزش بهره‌برداری است. به همین دلیل، با بهره‌گیری از دانش تخصصی در حوزه‌های طراحی مکانیکی، اتوماسیون، صنایع غذایی و ایمنی صنعتی، تلاش کرده‌ایم نسل جدیدی از دستگاه‌های بسته بندی را تولید کنیم که هم از نظر عملکرد، هم از نظر ایمنی و هم از منظر بهداشت، در سطح استانداردهای جهانی قرار گیرد.

کنترل هوشمند و پیشگیری از خطا

در حوزه اتوماسیون صنعتی، تمرکز ما بر پیشگیری از خطا پیش از وقوع آن است. با استفاده از PLC‌های پیشرفته و برنامه‌نویسی دقیق، سیستم کنترل دستگاه به گونه‌ای طراحی شده که در مواجهه با کوچکترین نشانه از خطای فنی یا خطر، دستگاه را به صورت خودکار متوقف و هشدار صادر می‌کند. سنسورهایی که بر فشار هوا، دما، موقعیت سیلندرها، وضعیت قالب‌ها و حتی درب‌ها نظارت دارند، به سیستم فرمان می‌دهند. این فرآیند کنترلی باعث می‌شود احتمال بروز حادثه به حداقل برسد. همچنین در شرایط خاص مانند قطع فشار پنوماتیک یا باز شدن درب دستگاه، سیستم بلافاصله وارد وضعیت ایمن (Safe Mode) می‌شود.

الزامات ایمنی و محافظت از نیروی انسانی

از نگاه کارشناسان ایمنی صنعتی، محافظت از اپراتور در شرایط اضطراری اهمیت حیاتی دارد. در نقاط مختلف دستگاه، از جمله محل‌های اپراتوری، ورودی و خروجی دستگاه‌ها، کلیدهای اضطراری (Emergency Stop) نصب شده‌اند. این کلیدها به گونه‌ای قرار گرفته‌اند که در هر موقعیت کاری، اپراتور بتواند به سرعت واکنش نشان دهد.

همچنین از درپوش‌های ایمنی، سنسورهای توقف اضطراری، قفل‌های بین‌حالی و محافظ‌های فیزیکی استفاده شده تا از بروز حادثه جلوگیری شود. در صورت فشار دادن کلید اضطراری، عملکرد دستگاه بلافاصله متوقف می‌شود و تا بررسی مجدد، امکان راه‌اندازی آن وجود ندارد.



اهمیت و ضرورت بسته بندی بادستگاه تری سیلر مجهز به آپشن بسته بندی به روش اتمسفر اصلاح شده (MAP) در ارتقای برند تولیدکنندگان سبزیجات آماده

- افزایش قابلیت توجه به محصول در قفسه خرده فروشی ها
- تقویت باور به کیفیت و بهداشت
- تقویت احساس ارزش در برابر قیمت پرداختی
- کاهش ادراک ریسک خرید در محصولات تازه

این عوامل بطور مستقیم نرخ انتخاب محصول را افزایش می دهد و وفاداری برند را تقویت می کند، بویژه در بازارهایی که رقابت شدید و تمایز فیزیکی محصول محدود است

استفاده از دستگاه های تری سیلر مجهز به سیستم MAP برای بسته بندی محصولات از قبیل سبزیجات آماده، علاوه بر اثرات مستقیم بر کیفیت، مزایای عملیاتی و اقتصادی قابل توجهی دارد که عبارت اند از :

- افزایش سرعت تولید و ثبات عملکرد
 - کاهش خطای انسانی
 - استانداردسازی ابعاد و وزن محصول
 - کاهش هزینه های لجستیک به دلیل ماندگاری بیشتر
- این عوامل امکان ورود به بازارهای دوردست تر و صادرات را فراهم می کنند و ظرفیت برند برای توسعه سهم بازار را افزایش می دهند

کلام آخر اینکه، بسته بندی بادستگاه تری سیلر همراه با آپشن اتمسفر اصلاح شده، تنها ابزارهای فنی برای حفظ تازگی سبزیجات نیستند؛ بلکه عناصر راهبردی بازاریابی به شمار می روند که مستقیماً بر ارزش ویژه برند، تمایز رقابتی و سهم بازار اثرگذارند. در فضای رقابتی امروز، تولیدکنندگانی که این فناوری ها را بصورت یکپارچه با سیستم های مدیریت کیفیت، استراتژی برندینگ و تحلیل رفتار مصرف کننده بکار می گیرند، نه تنها از نظر عملیاتی پیشرو خواهند بود، بلکه جایگاه پایدارتر و سودآورتری نیز در بازار به دست خواهند آورد

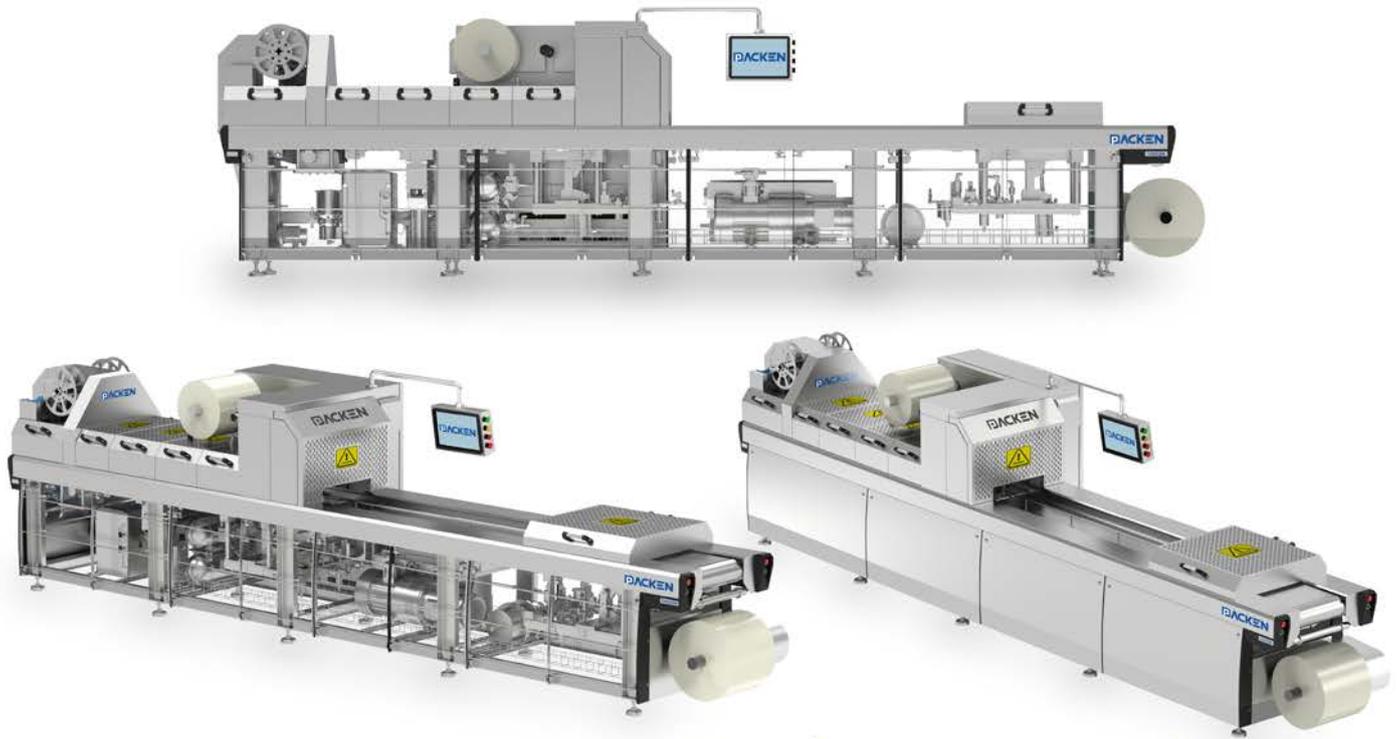
بازار سبزیجات آماده مصرف از پویاترین بخش های صنعت غذا در دهه اخیر بوده است. تغییر سبک زندگی، افزایش نیاز به محصولات سالم و آماده، و رشد کانال های فروش مدرن باعث شده است معیارهای انتخاب مصرف کنندگان از صرفاً قیمت به کیفیت ادراک شده، اصالت برند و قابلیت اطمینان تغییر یابد. در این چارچوب، بسته بندی نه تنها وظیفه محافظت از محصول، بلکه نقش یک رسانه ارتباطی و ارزش ساز برای برند را بر عهده دارد. با توسعه فناوری های دستگاه بسته بندی تری سیلر، تولیدکنندگان می توانند کیفیت را از مرحله تولید تا لحظه مصرف به صورت قابل سنجش حفظ و به مشتری منتقل کنند

بسته بندی بادستگاه تری سیلر مجهز به اتمسفر اصلاح شده با حذف یا جایگزینی اکسیژن محیط درون بسته، شرایطی فراهم می کنند که از مهم ترین عوامل کاهش دهنده کیفیت در زنجیره تازه خوری پیشگیری شود. این فناوری ها :

- میزان تغییر رنگ، پژمردگی و افت بافت را در سبزیجات تازه به حداقل می رسانند
- با کنترل رشد میکروارگانیسم ها، ایمنی و ماندگاری محصول را به طور معناداری افزایش می دهند
- به دلیل حفظ تازگی فیزیکی و حسی، تصویر ذهنی مطلوبی از برند در ذهن مصرف کننده ایجاد می کنند

کیفیت ادراک شده یکی از مؤثرترین مؤلفه ها در ارزش ویژه برند است. مصرف کنندگان، پایداری ماندگاری و ثبات کیفیت را معیار قابلیت اعتماد برند می دانند؛ بنابراین سرمایه گذاری در بسته بندی پیشرفته، در واقع سرمایه گذاری در ارزش برند است

همچنین، مطالعات بازاریابی نشان می دهد بسته بندی، نخستین نقطه تماس مصرف کننده با برند در فروشگاه است. ویژگی های بسته بندی مبتنی بر فناوری اتمسفر اصلاح شده همچون شفافیت، یکپارچگی سیل، عدم وجود رطوبت آزاد و چیدمان یکنواخت محصول موجب :



دستگاه بسته بندی ترموفرمینگ؛ تلاقی مهندسی دقیق، سرعت تولید و استانداردهای بهداشتی

مهندس سعید فاتحی

ترموفرمینگ های استیل غرب آسیا؛ چقدر به برندهای معتبر جهانی نزدیک اند؟

دستگاه های ترموفرمینگ تولید شده توسط استیل غرب آسیا نتیجه سال ها کار عملی، تجربه فنی و توسعه دانش بومی هستند. تیم طراحی این شرکت طی سال ها تجربه بر روی دستگاه های مطرح اروپایی، شناخت دقیقی از نقاط قوت و ضعف آن ها به دست آورده و همین تجربه، مبنای طراحی نسل جدید ترموفرمینگ های PACKEN شده است

از نظر سطح فناوری، دقت مکانیکی، سیستم های کنترلی، کیفیت متریال و تنوع آپشن ها، این دستگاه ها در بسیاری از موارد هم سطح نمونه های معتبر جهانی قرار می گیرند. استفاده از شفت ها و بوش های مقاوم، سیستم های گریس کاری اتوماتیک، کنترل دمای PID، برش های دقیق تک مرحله ای و دومرحله ای، و رابط کاربری پیشرفته، تنها بخشی از این شباهت فنی است

مزیت رقابتی فراتر از تکنولوژی

نکته مهم آنجاست که شباهت به برندهای جهانی تنها در سخت افزار خلاصه نمی شود. دستگاه های ترموفرمینگ استیل غرب آسیا با درک دقیق از نیاز بازار ایران طراحی شده اند؛ از امکان سفارشی سازی واقعی گرفته تا خدمات پس از فروش در دسترس و تأمین سریع قطعات. این ویژگی ها، در کنار قیمت رقابتی، باعث شده است بسیاری از تولیدکنندگان، این دستگاه ها را جایگزینی منطقی و هوشمندانه برای نمونه های وارداتی بدانند

دستگاه بسته بندی ترموفرمینگ، نماد بلوغ فناوری در صنعت بسته بندی است و ورود موفق به این حوزه، نیازمند جسارت، دانش و سرمایه گذاری بلند مدت است. تجربه استیل غرب آسیا نشان می دهد که با تکیه بر مهندسی دقیق و شناخت واقعی بازار، می توان دستگاه هایی تولید کرد که نه تنها به فناوری برندهای معتبر جهانی نزدیک باشند، بلکه در بسیاری از جنبه ها، پاسخ گوی بهتری برای نیاز تولیدکننده داخلی و منطقه ای ارائه دهند

در صنعت غذا، بسته بندی دیگر صرفاً آخرین مرحله تولید نیست؛ بلکه نقشی تعیین کننده در کیفیت، حفظ سلامت محصول، ماندگاری و هویت آن دارد. در این میان، دستگاه های بسته بندی ترموفرمینگ به عنوان یکی از پیشرفته ترین فناوری ها، جایگاه مهمی در خطوط بسته بندی غذایی و دارویی یافته اند. این دستگاه ها با شکل دهی فیلم و تبدیل آن به ظرف، بسته بندی با فیلم های نرم، سخت یا به صورت اسکین و جداسازی نهایی ظروف پرو بسته بندی شده در یک فرآیند پیوسته، امکان تولید بسته بندی هایی دقیق، بهداشتی و با ماندگاری بالا را فراهم می کنند

ترموفرمینگ چگونه کار می کند؟

فرآیند کار دستگاه ترموفرمینگ از ورود رول فیلم به دستگاه آغاز می شود. فیلم ابتدا وارد بخش پیش گرم شده و به دمای مناسب برای فرم دهی می رسد. سپس در ایستگاه فرمینگ، فیلم داخل قالب شکل گرفته و به طرف تبدیل می شود. در مرحله بعد، محصول به صورت دستی یا اتوماتیک داخل ظروف فرم شده قرار می گیرد. پس از آن، دستگاه وارد بخش سیل و یا همراه با وکیوم می شود؛ جایی که هوا از داخل بسته تخلیه شده و در صورت نیاز، گاز محافظ (MAP) تزریق می گردد. در نهایت، بسته ها در ایستگاه برش با دقت بالا از یکدیگر جدا شده و به صورت آماده از دستگاه خارج می شوند. این یکپارچگی فرآیند، مهم ترین مزیت تکنولوژی ترموفرمینگ نسبت به روش های سنتی بسته بندی است

استانداردهای دستگاه بسته بندی ترموفرمینگ و تا چه اندازه برند PACKEN توانسته نزدیک به آن باشد

دستگاه بسته بندی ترموفرمینگ بر اساس استانداردهای جهانی، باید از نظر طراحی مکانیکی، پایداری حرارتی، دقت در کنترل خلأ، هماهنگی سیستم های حرکتی و سطح اتوماسیون، در بالاترین سطح مهندسی قرار داشته باشد. دستیابی به این استانداردها نیازمند دانش فنی عمیق، تجربه عملی طولانی مدت و شناخت دقیق فرآیندهای بسته بندی صنعتی است. برند PACKEN با تکیه بر سال ها تجربه عملی، توسعه دانش بومی و بررسی دقیق دستگاه های معتبر جهانی، توانسته است دستگاه هایی طراحی و تولید کند که از نظر عملکرد، دقت و پایداری، در فاصله ای بسیار نزدیک به استانداردهای برندهای مطرح بین المللی قرار دارند و پاسخگوی نیاز خطوط بسته بندی مدرن هستند



سبزیجات

تقاطع علم تغذیه

بیوشیمی و کشاورزی



اسفناج

منبع نادر کوآنزیم Q10 گیاهی

اسفناج تازه حاوی مقادیر کمی از کوآنزیم Q10 است که در تولید انرژی سلول و سلامت قلب نقش دارد



جعفری: پاک کننده طبیعی خون

ترکیبات آبی ژلین و کلروفیل موجود در جعفری به سم زدایی خون و کاهش التهاب کمک می کنند



ریحان: ضد ویروس گیاهی

با خاصیت مهار آنزیم ها

روغن های قشر ریحان حاوی اوزونول هستند که می توانند فعالیت ویروس ها را در سطح سلولی مهار کنند



نعناع: تنظیم کننده گوارش

با اثر ضد اسپاسم

منتول موجود در نعناع باعث آرام سازی عضلات صاف دستگاه گوارش و کاهش نفخ می شود



گشنیز

دفع کننده فلزات سنگین از بدن

گشنیز توانایی اتصال به فلزات سنگین مثل جیوه و آلومینیوم را دارد و به دفع آن ها از بدن کمک می کند



شوید: محافظ طبیعی DNA

در برابر جهش ها

آنتی اکسیدان های موجود در شوید می توانند از آسیب های اکسیداتیو به DNA جلوگیری کنند



پیازچه: فعال کننده آنزیم های ضد سرطان

ترکیبات آلی سولفیدی در پیازچه باعث تحریک آنزیم های فاز دوم کبد می شود که در خنثی سازی مواد سرطان زا نقش دارند



سبزی خوردن: ترکیب هوشمند برای تعادل اسید و باز

مصرف روزانه سبزی های سرگ دار به تنظیم pH خون کمک می کند و محیط بدن را از حالت اسیدی به تعادل نزدیک نرسیمی برساند



بسته بندی به روش اتمسفر اصلاح شده (MAP): تنظیم گازها برای حفظ

در بسته بندی به روش MAP، نسبت دسیکس اکسیژن دی اکسید کربن و نیتروژن بگونه ای تنظیم می شود که فرآیندهای تنفسی سبزیجات کنترل شده و کیفیت آن ها حفظ می گردد



استیل غرب آسیا

با نام برند تجاری BACKEN

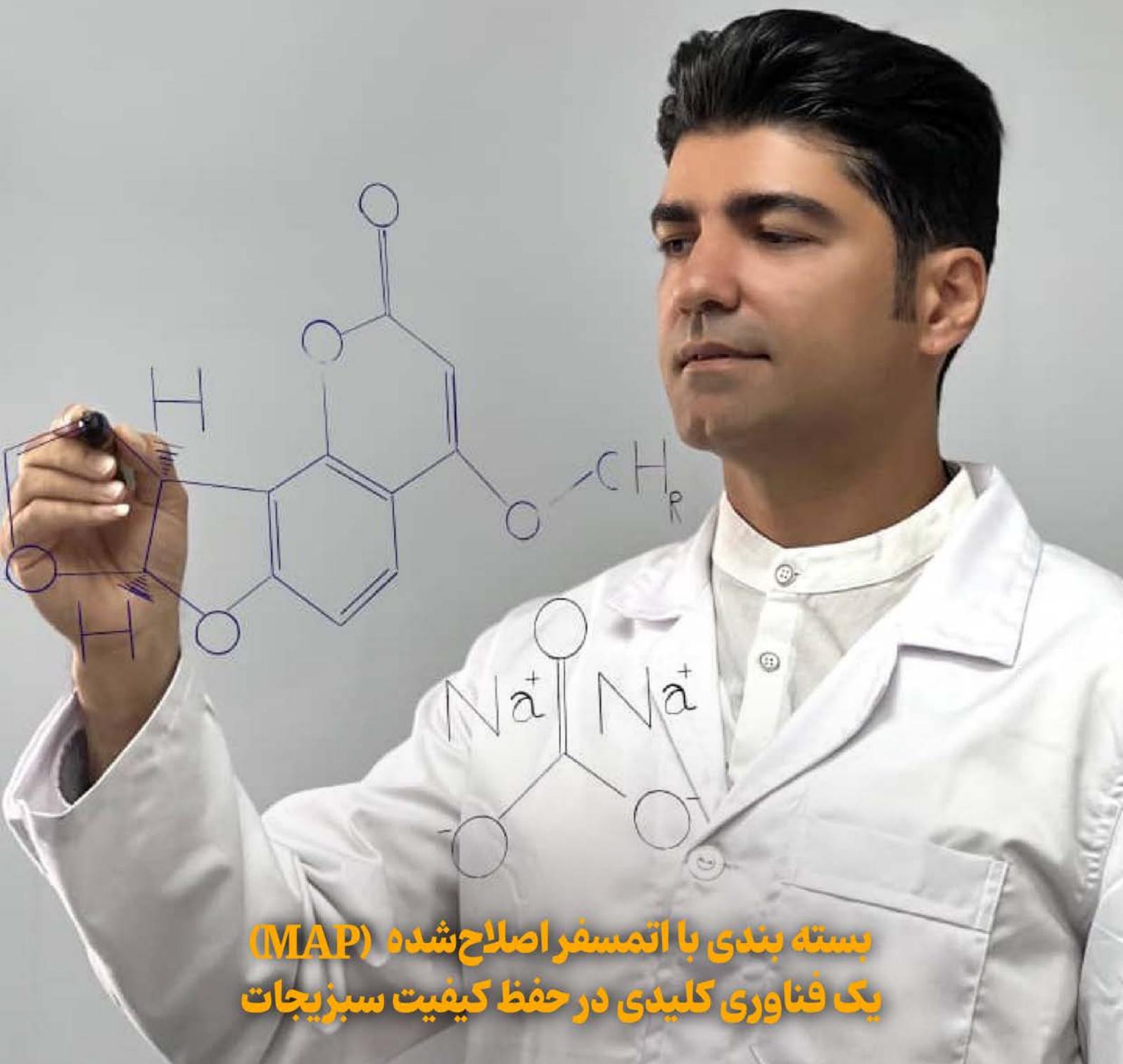
تنها شرکت دانش بنیان و سازنده دستگاه های بسته بندی تری سیلر (سیل وکیوم)، با سیستم واقعی MAP در کشوری باشد که در حدود ۱۵ سال به طور تخصصی در این حوزه فعالیت دارد.



www.Packen.co

PACKEN

021 220 110 23
028 33 88 9000



بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP) یک فناوری کلیدی در حفظ کیفیت سبزیجات

ناصر کهن نیا: دکتری صنایع غذایی

تازه خوری مانند کاهو، اسفناج و هویج برش خورده است. این روش با تنظیم سطوح گازهای داخل بسته بندی، مانند کاهش اکسیژن به ۱-۵٪ و افزایش دی اکسید کربن به ۱۰-۳٪، نرخ تنفس سبزیجات را کاهش می دهد و از فرآیندهای اکسیداتیو که منجر به قهوه ای شدن و فساد می شود، جلوگیری می کند. مطالعات نشان می دهند که MAP می تواند عمر مفید این محصولات را تا دو برابر افزایش دهد، در حالیکه ارزش غذایی مانند ویتامین C و آنتی اکسیدان ها را حفظ می کند. علاوه بر این، استفاده از فیلم های پلیمری نفوذپذیر به گاز، تعادل گازی را به طور طبیعی برقرار می کند و از رشد میکروارگانیسم های هوازی مانند *Pseudomonas* جلوگیری می نماید. با این حال، موفقیت MAP به عوامل مختلفی مانند نوع سبزی، دمای نگهداری (معمولاً ۴-۸°C) و کنترل رطوبت بستگی دارد. برای مثال، در سبزیجاتی با نرخ تنفس بالا مانند بروکلی، سطوح بالای CO₂ می تواند از تولید اتیلن جلوگیری کند، اما اگر اکسیژن بیش از حد کم شود، ممکن است تنفس بی هوازی رخ دهد و بوی نامطبوع ایجاد شود. تحقیقات اخیر بر ترکیب MAP با فناوری های نوین مانند پوشش های ضد میکروبی یا گازهای نجیب تمرکز دارد تا ایمنی غذایی را افزایش دهد و از آلودگی های احتمالی مانند *Listeria* جلوگیری کند. در نهایت، این رویکرد نه تنها ضایعات غذایی را کاهش می دهد، بلکه به زنجیره تأمین پایدارتری کمک می کند.





تازه تا روز هشتم:

تجربه دلسان نوبرچین کابان با تکنولوژی بسته بندی پیشرفته

وقتی ماندگاری فراتر از استاندارد می‌رود؛ تجربه دلسان نوبرچین کابان در ادامه بررسی و پیگیری‌های خدمات پس از فروش، این بار با آقای عربی از مجموعه دلسان نوبرچین کابان گفت‌وگو داشتیم؛ مجموعه‌ای که در حوزه تولید و بسته بندی سبزی خام و سبزی سرخ شده فعالیت می‌کند و برای فرآیند بسته بندی خود از دستگاه‌های شرکت ما استفاده می‌کند. این مجموعه با توجه به نوع محصول، دو مدل بسته بندی متفاوت انجام می‌دهد؛ برای برخی از محصولات، سیل آلومینیومی و برای سبزی خام به روش مپ، وکیوم ۴۰ درصد به همراه تزریق گاز ۵۰ تا ۶۰ درصد نیتروژن استفاده می‌شود. آقای عربی اشاره کردند که با همین ترکیب توانستند بهترین ماندگاری را در محصول سبزی تجربه کنند. طبق استاندارد و محدودیت‌های سازمان غذا و دارو، حداکثر تاریخ قابل درج روی محصول ۵ روز است. اما نکته جالب گزارش مجموعه این بود که حتی پس از گذشت ۷ تا ۸ روز نیز سبزی‌ها همچنان کیفیت، تازگی و سلامت قابل قبول داشتند. این موضوع برای تولید کنندگان این حوزه بسیار مهم است؛ چرا که نشان می‌دهد انتخاب صحیح تکنولوژی بسته بندی، به صورت واقعی و عملی می‌تواند کارایی محصول را فراتر از حدود تعیین شده افزایش دهد. این تجربه ثابت کرد که استفاده از گاز استاندارد و وکیوم اصولی بصورت ترکیبی، در محصولاتی که حساسیت فسادپذیری بالاتری دارند، می‌تواند عملاً یک مزیت رقابتی جدی در بازار مواد غذایی تازه ایجاد کند



هم افزایی صنعت غذا و بسته بندی در مشهد؛ مسیر تازه برای ماندگاری و کیفیت

بیست و چهارمین نمایشگاه تخصصی صنایع غذایی، ماشین‌آلات و صنایع وابسته به همراه شانزدهمین نمایشگاه تخصصی چاپ و بسته بندی در مشهد، که از ۳۰ مهر تا ۳ آبان ۱۴۰۴ (معادل ۲۲ تا ۲۵ اکتبر ۲۰۲۵) در نمایشگاه بین‌المللی مشهد برگزار شد، فرصتی عالی برای شرکت‌کنندگان بود تا با نوآوری‌های پیشرفته در حوزه بسته بندی مواد غذایی آشنا شوند. این رویداد با حضور صدها شرکت داخلی و خارجی در سالن‌های فردوسی و مفاخر، بر فناوری‌های مدرن مانند ماشین‌آلات پردازش خودکار، مواد بسته بندی پایدار و زیست‌تخریب پذیر، و تکنیک‌های چاپ دیجیتال تمرکز داشت که به کاهش ضایعات و افزایش ماندگاری محصولات غذایی کمک می‌کند. شرکت‌کنندگان می‌توانستند از جلسات آموزشی و شبکه‌سازی بهره ببرند، که این امر به تقویت زنجیره تأمین در صنعت غذایی ایران منجر شد و چشم اندازه‌های جدیدی برای صادرات و نوآوری ارائه داد.

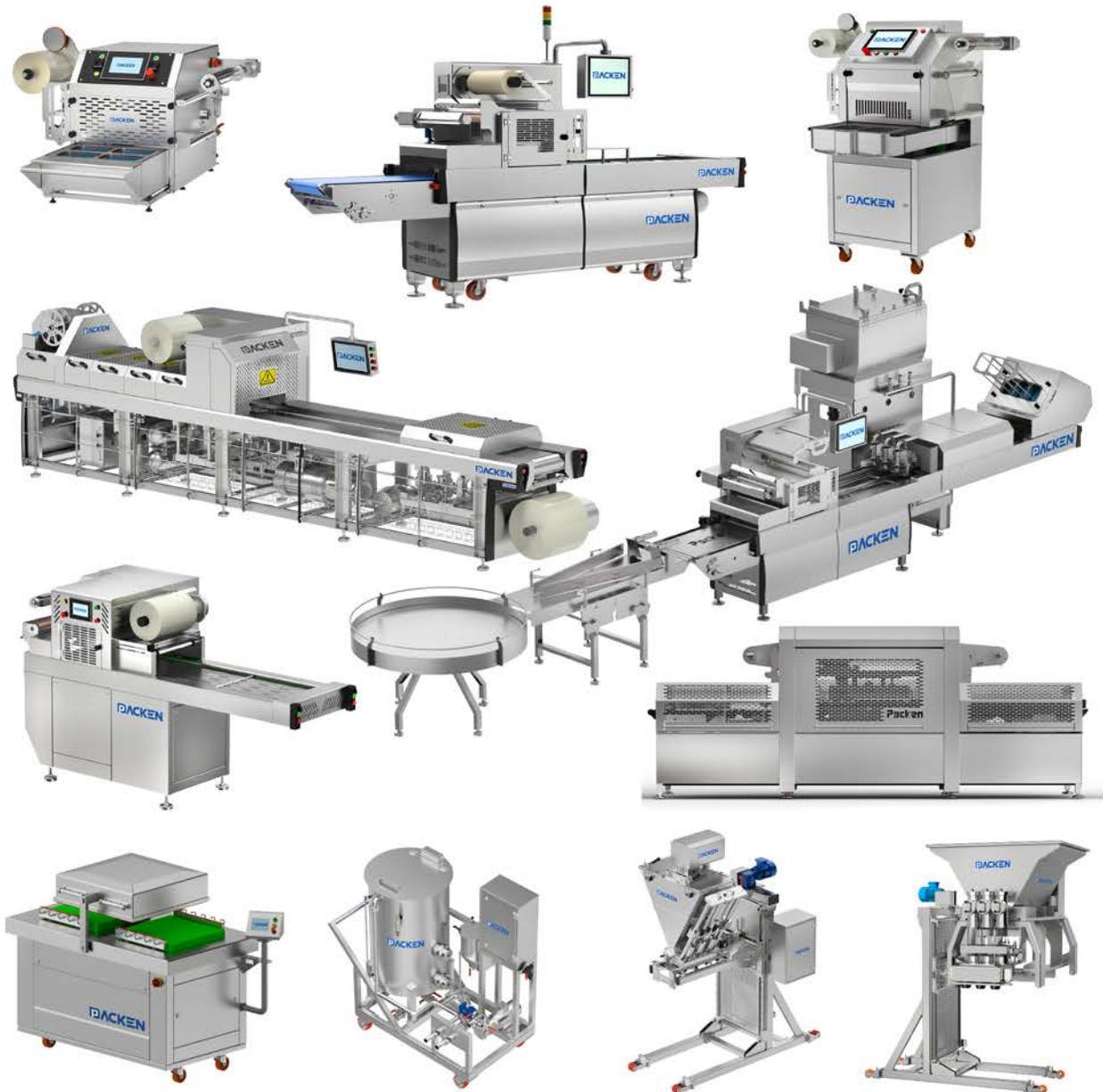


چشم‌انداز جهانی بسته بندی

مهندس فاتحی، به عنوان یکی از متخصصان برجسته در حوزه مهندسی بسته بندی، اخیراً از نمایشگاه بین‌المللی بسته بندی اندونزی (SIAL InterFOOD) در جاکارتا بازدید کرد تا با آخرین نوآوری‌ها در فناوری‌های پردازش و بسته بندی مواد غذایی و صنعتی آشنا شود. در این رویداد، که با حضور شرکت‌های پیشرو از جنوب شرق آسیا برگزار شد، او بر روی راه‌حل‌های پایدار مانند مواد زیست‌تخریب‌پذیر و سیستم‌های اتوماسیون هوشمند تمرکز داشت و با تولیدکنندگان محلی دیدارهایی برگزار کرد تا فرصت‌های همکاری برای انتقال دانش به صنایع ایرانی را بررسی کند. این بازدید نه تنها دانش فنی او را غنی‌تر کرد، بلکه ایده‌های جدیدی برای بهینه‌سازی فرآیندهای بسته بندی در برابر چالش‌های محیطی و اقتصادی ارائه داد، که می‌تواند به رشد صنعت در ایران کمک کند.

اهمیت استفاده از دستگاه‌های تری سیلر ترموفرمینگ و وکیوم چمبر در صنایع بسته بندی مدرن امروز

- اهمیت استفاده از دستگاه‌های تری سیلر، ترموفرمینگ و وکیوم چمبر در صنایع بسته بندی مدرن امروز دستگاه‌های بسته بندی تری سیلر با کاربری آسان و نگهداری ساده، امکان بسته بندی متنوع ترین محصولات غذایی را فراهم کرده و علاوه بر افزایش ماندگاری، جلوه ای شکیل و حرفه ای به محصول می دهد
- دستگاه‌های بسته بندی ترموفرمینگ علاوه بر تولید ظروف، فرآیند پرکردن و بسته بندی را نیز انجام می دهند این دستگاه در تیپ های مختلفی چون فیلم نرم، فیلم سخت و اسکین پک به شکل کاملاً تخصصی و دقیق می تواند محصول غذایی را بشکلی حرفه ای و زیبا بسته بندی نماید
- دستگاه‌های وکیوم چمبر با تخلیه کامل هوا (وکیوم) از داخل پاکت های پر شده از محصول، تازگی، ایمنی و ماندگاری طولانی مدت مواد غذایی را می تواند ایجاد نماید.
- همچنین، نصب انواع فیلرها و آپشن‌های اختصاصی بر روی این دستگاه‌ها، فرآیند بسته بندی را اتوماتیک تر، بهداشتی و سریع تر می سازد.
- این ترکیب فناوریانه، سطح استانداردهای بسته بندی را ارتقا می دهد و ضمن بروز تر کردن فرآیند تولید، اعتماد و تصویری مدرن از برند تولیدکننده، در ذهن مشتریان ایجاد می نماید.



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 غنی تر شدن محتوای ما کمک می‌کند، بلکه ما را در ارائه مطالبی کاربردی تر برای رفع نیازهای شما یاری می‌کند

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