

## افزایش تازگی و زمان ماندگاری مواد پروتئینی



محصولات شرکت بسپار پیشرفته شریف با نام تجاری ساپک (Sapack) به بازار عرضه می گردد. این محصولات وظیفه کنترل فضای داخل ظروف بسته بندی را از لحاظ گازهایی نظیر  $O_2$ ،  $CO_2$ ، اتیلن و همچنین کنترل رطوبت و جلوگیری از رشد باکتری ها و قارچ ها را به عهده دارد. نتیجه ی بکارگیری این بسته بندی ها افزایش تازگی و زمان ماندگاری محصولات غذایی تازه خواهد بود.

در واقع با بکارگیری این محصولات و کنترل اتمسفر داخلی ظروف بسته بندی میزان هدررفت و ضایعات محصولات غذایی تازه در حین نگهداری و انتقال آن ها به مقدار چشمگیری کاهش خواهد یافت. همچنین امکان نگهداری مواد غذایی در قفسه فروشگاه ها به مقدار قابل توجهی افزایش می یابد. بطور دقیق تر، بسته بندی پلیمری ساپک دارای جاذب اکسیژن و عامل آنتی میکروبیال می باشد. این قادر به جذب اکسیژن محبوس در داخل ظرف بسته بندی گوشت قرمز، مرغ و ماهی می باشد. علاوه بر این از عبور اکسیژن محیط از دیواره پلیمری به داخل ظرف جلوگیری می نماید. به این ترتیب از رسیدن اکسیژن (به عنوان مهمترین عامل فساد گوشت، مرغ و ماهی) به محصول پروتئینی جلوگیری می شود. این محصول در واقع نقش oxygen scavenger را ایفا می نماید. این محصول همچنین دارای ویژگی ضد میکروبی می باشد. به این معنی که علاوه بر جلوگیری از رشد باکتری و میکروب ها مبادرت به از بین بردن آنها می نماید.

با بکارگیری بسته بندی ساپک برای بسته بندی مواد پروتئینی نظیر گوشت قرمز و مرغ، عمر نگهداری این محصولات تازه از ۴۸ ساعت به شش روز افزایش می یابد.

این محصول هم بصورت پاکت پلیمری و هم بصورت گرانول مستریچ برای تولید ظروف tray (قابل ارائه به تولیدکنندگان tray) با جنس های گوناگون عرضه می شود.

## ما مواد غذایی و کشاورزی را آنطور که خود این محصولات دوست دارند بسته بندی می کنیم

### ویژگی های بسته بندی ساپک:

- جذب کامل اکسیژن محبوس در ظرف بسته بندی محصولات پروتئینی و جلوگیری از رسیدن اکسیژن به محصول
- جلوگیری از عبور اکسیژن از دیواره بسته بندی به داخل ظرف
- خاصیت ضد میکروبی (جلوگیری از رشد و از بین بردن باکتری ها)
- شفافیت کامل ظروف
- بدون تغییر در فرایند تولید ظروف بسته بندی

### مکانیزم عملکرد محصول:

این محصول دارای ترکیبات ویژه آلی و معدنی در ساختار پلیمر می باشد. این ترکیبات به دو صورت فعال (Active) و غیر فعال (Passive) وظیفه ی جذب و دفع اکسیژن را به عهده دارند. با عملکرد این ترکیبات حذف اکسیژن با راندمان بسیار بالایی در ظروف بسته بندی انجام خواهد شد.

