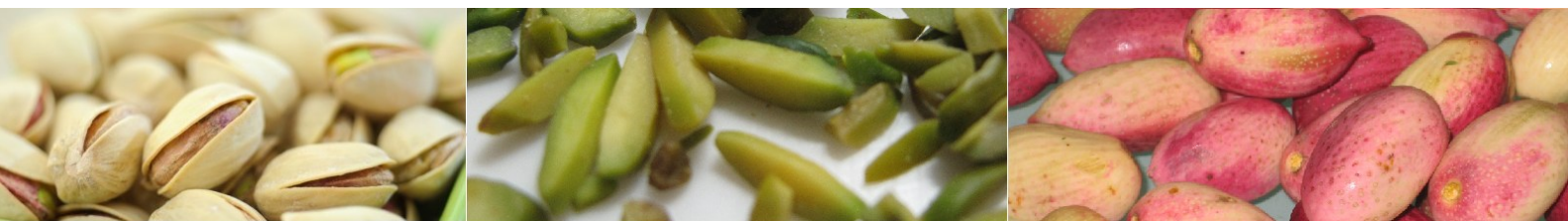


افزایش تازگی و زمان ماندگاری پسته تازه و خشکبار با بسته بندی نانو



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 پسته تازه و همچنین خشکبار می باشد. در واقع با بکارگیری این محصولات و کنترل اتمسفر داخلی پاکت بسته بندی میزان هدررفت و ضایعات پسته تازه و خشکبار در حین نگهداری و انتقال آن ها به شهر و کشور مقصد به مقدار چشمگیری کاهش خواهد یافت. بنابراین امکان انتقال و صادرات این محصولات به مناطق دورتر و گسترش جغرافیای انتقال محصولات غذایی و کشاورزی مهیا می گردد.

**ما برای نخستین بار پسته ی تازه را به مدت بیش از دو هفته بسته بندی نموده و صادر نموده ایم.**

بسته بندی ساپک امکان صادرات پسته تازه و همچنین خشکبار را با تازگی و زمان ماندگاری بیشتر فراهم می نماید. لازم به ذکر است که محصول ساپک دارای انواع گوناگون بوده و برای هر محصول غذایی و کشاورزی نوع ویژه ای از آن بکار گرفته می شود

**ما پسته تازه و خشکبار را آنطور که خود این محصول دوست دارد بسته بندی می کنیم**

**ویژگی های بسته بندی نانویی ساپک:**

- تازگی بیشتر پسته از طریق کنترل گازهایی نظیر  $O_2$ ،  $CO_2$  و اتیلن
- کنترل رطوبت و عدم ایجاد شبنم بر روی دیواره ی کیسه از طریق استفاده از پلیمرهای هوشمند
- جلوگیری از رشد باکتری و قارچ
- زیست تخریب پذیر بودن بسته بندی
- کمک به تنفس کنترل شده ی محصولات

