

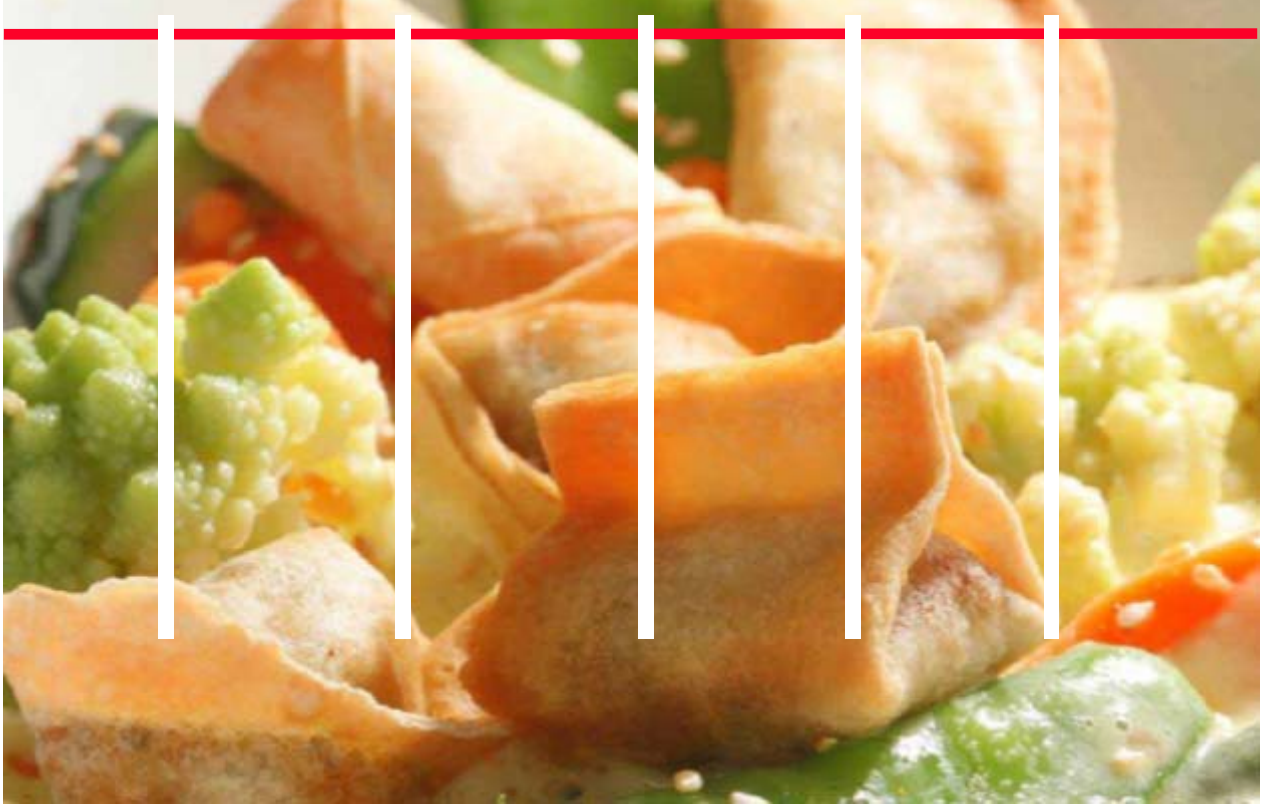
unlu mamüller – sandwich –ve– tatlılar



börek – kek – pasta - kurabiye – baklava–yaş pasta – sütlü tatlılar için

gıdanıza değer katan ambalaj çözümleri

.... unlu mamüller uzmanlık ister....



Unlu mamüller denildiğinde, ya tüketime hazır yada ön işlem uygulanmış ve sonradan ek bazı işlemlerle tüketilebilecek duruma gelebilen ve hububat unlarından elde edilen pişirilmiş ürünler anlaşılmaktadır. Kek, pasta, turta, tart, yufka, çeşitli yağlı , sütlü çörekler, börek, gofret, tuzlu ve katkı kurabiyeler, hazır pasta atlığı, peksimet, bisküvi ve benzeri ürünler bu gruba girerler.

Bu ürünler başlıca yaş ve kuru olmak üzere iki gruba ayrılırlar:

Kuru unlu mamüller; uzun süre depolanabilir, kırılğan, gevrek, yabancı tat-koku maddelerini çekebilen, su oranları düşük, higroskopik yapıda olup, oksidasyona, enzimatik tepkimelere, enzimatik olmayan esmerleşme reaksiyonlarına ve ışığa duyarlı gıdalardır.

Yaş ürünler ise; orta ve uzun süre depolanabilir, kırılğan, tat-kokularını yitirebilir, yabancı tat-koku çekebilen dış yüzeyleri depolama Boyunca kuruyabilen, yüksek su aktivitesinden dolayı oksidasyona enzimatik tepkimelere ve Mikrobiyal değişikliklere duyarlıdır.



taze gıda

otomasyon-entegrasyon gereksinimi

Ülkemizde ortalama ekmek tüketiminin kişi başına 400 g. olduğu kabul edilmekte, bireylerin sosyo-ekonomik durumlarına göre unlu mamüller tüketiminde alt gelir gruplarında artış gözlenmektedir. Temel olarak tüketimi etkileyen faktörler:

- Alışkanlık
- Çalışma koşulları
- Cinsiyet
- Çocukluk
- Yaşlılık
- Toplu tüketim yerlerinde uygulanan belirli miktarlardaki tahsisler

Son dönemde besin değeri ve işleme-ambalaj teknikleri üzerine ciddi çalışmalar olduğunu görüyoruz.

Besin değerine ilişkin: buğday dışında hububatların kullanılması, soya fasülyesi, rüşeym, kepek, kuru gıdalar, süt tozu, tereyağı, peynir altı suyu, vs. ile besin değeri değiştirilmiş ürünler: light, diyabetik, vitaminli, glutensiz vb.

Diğer taraftan öğütme teknolojisi, hamur, PLC destekli fırın, fonksiyonel pişirme, dondurma teknolojisi, ekşi-hamur yöntemi, ambalaj teknolojisi ve ambalaj malzemelerindeki gelişmeler sektörü yeniden yapılandırmaktadır.



Bilgi çağında yaşıyoruz. Bilgiyi kavrayan, yararlanmasını bilen ve etkili bir şekilde kullanarak müşterilerine yeni değer sağlayanlar için ürettiğimiz bilgi-teknoloji aslında bir fırsattır.

Doğru ticari kararlar alabilmek için doğru bilgilerin gerçek zamanlı olarak doğru yerlere aktarılması gerekir. Tabiki verimli çalışabilecek ekipmanlarda zincirin önemli halkasıdır.

minimal işlenmiş "taze" tüketime hazır ürünler

Unlu mamül satışları nüfus artışına paralel bir artış göstermektedir. Başta ekmek olmak üzere hemen her öğünde tüketilmekte ve temel gıda olarak kabul edildiğinden, satışları enflasyon veya diğer ekonomik problemlerden genel olarak etkilenmemektedir. Gerçekte, satışlar kriz dönemlerinde artış gösterme eğilimindedir.

- . Unlu mamüller (Ekmek, pastane ürünler, kekler) satışlarının değeri toplam sektör satışlarının yaklaşık %91.1 olmuştur.
- . Yeni ürün geliştirme, şiddetli reklam kampanyaları ve yoğun yaşam tarzı unlu mamüller satışlarının artışına yardımcı olmuştur. Çalışan çiftlerin sayısı arttıkça, tüketiciler tüketime hazır gıdalar ve kolay ürünler için süpermarketlere yönelmektedirler.
- . Yerel üreticiler sektöre hakim olma eğilimi göstermektedir.
- . Özellikle fast-food sektörü unlu mamüller ve tatlılar için ciddi bir pazar büyüklüğüne ulaşmıştır



taze gıda proses teknolojileri:



Çabuk bozulabilen tüketime hazır gıdalar patojenik organizmaların gelişmelerini önlemek ve mikrobiyal güvenliği sağlamak için, kontrollü ısıtma/soğutma şartları altında minimal işleme ve depolama kombinasyonlarıyla ürün güvenliğini teknolojinin kritik noktalarını oluşturmaktadır.

Sektörde genel olarak teknik ve hijyenik koşullar yetersiz ve çalışan işçiler eğitimsizdir

Unlu mamüller için ön hazırlık, proses, ısıl işlem ile ambalaj çözümlerimiz gerek küçük gerekse endüstriyel üretimin ihtiyaçlarını karşılamaktadır.



Uygulama örnekleri:



Uygulama örnekleri:



Ürünler; özgün, taze, kaliteli, çok lezzetli, sağlıklı aynı zamanda gıda güvenliğine uygun yüksek kapasitelerde ve de endüstriyel ölçekte üretilmekte.

Güvenli Gıda: Minimal işlenmiş gıdalar; gıdaların besin değerinde en az kaybı hedefleyerek üretimden tüketiciye mümkün olduğunca az değişikliği amaç edinen ve aynı zamanda üretimden tüketiciye ulaşıncaya kadar geçen süreçte yeterli raf ömrünü sağlayan bir dizi modern teknoloji kullanılarak üretilebilir.



Uygulama örnekleri:



Uygulama örnekleri:



sağlık ve kalite "garantisi"

ambalaj



MAP: Gıdayı çevreleyen atmosfer bileşiminin, tek bir gaz veya gaz karışımı ile yer değiştirme işlemidir

AMAÇ: unlu mamüller ve tatlıların, biyokimyasal & bozunma reaksiyonlarının hızını azaltmak, patojen bakterilerin ve küflerin gelişimini engelleyerek gıdaların raf ömrünün uzatılmasıdır.

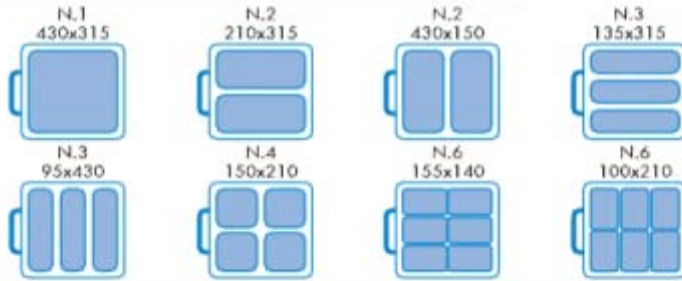
ÜRÜNLER: özgün, taze, kaliteli, çok lezzetli, sağlıklı aynı zamanda gıda güvenliğine uygun yüksek kapasitelerde ve de endüstriyel ölçekte üretilmekte.

Bildiğiniz gibi gıdaların raf ömrünü 2-3 katına vakum veya MAP ambalaj ile çıkartabiliyoruz ancak bu her zaman yeterli olmayabiliyor. Bu durumda ambalajlanmış ürünler için ısıtma işlem çözümlerimiz pasterizasyon ve strelizasyon devreye giriyor.

MAP25 Tabak Kaynak Makinası



Kalıp yerleşim planı ve dıştan dışa ölçüleri (mm):



MAP 25 Teknik Özellikleri:

Dokunmatik ekran ve PLC ile her türlü fonksiyonu, hata mesajlarını ekranda gösteren, toplam üretim sayacı, 99 programı ile 24 vdc kontrol devresi standart özelliklerini içermektedir.

ZERO2 programı ile kademeli vakum yapabilmekte böylelikle ürün içindeki oksijenide alabilmekte, sıvı gıda ve soslar ile sıcak ürünlerde bundan böyle kolayca ambalajlanabilmektedir.

Enerji.....: 400V, 50Hz,3/N/PE

Güç.....: max 6.0 kw

Vakum pompası.....: 60 m3/saat

Basınçlı hava.....: 6 bar kuru

Basınçlı hava tüketimi: 30 nl/dak

Koruyucu gaz.....: 2- 6 bar

Kumanda sistemi.....: 24 vdc

En: 65 cm

Boy: 109 cm

Yükseklik: 172 cm

Ağırlık: 220 kg



çok katlı "fonksiyonel" Ambalaj malzemeleri

Üst filmler:

Basit laminasyonlar:

OPET/PE, OPA/CPP,
metOPET/CPP

Coex yapılar:

PA/PA/PE, PA/EVOH/PE,
OPET/PE/EVOH/PE

Çok katlı yapılar:

OPET12/AL7/CPP80,
OPET12/AL7/LLDPE 80
OPET-ALOX12/OPET12/LLDPE100,
OPET12/AL7/OPA15/CPP60

Peel ve AF (antifog) özellikli filmler

Tabak opsiyonları: mono PET, PP, PS, PVC ve KAĞIT

Isıl işleme uygun: DOT (bariyerli köpük) -40/+200°C
CPET-APET-AMPET-AL -40/+220°C
mikrodalge - fırına uygun tabaklar

çok katlı: PP/EVOH/PP, PET/PE
PVC/PE, PS/PE
PVC/PE/EVOH/PE

çevreci: PLA doğada kompost olan



Bizler APACK olarak ambalaj makinasından fazlasını sunmaktayız:

- Yenilik getirme
- Kalite
- Zamanında teslimat
- Geniş ürün yelpazesi
- Mono veya çok katlı malzemeler
- Kullanıcı dostu ambalaj çözümleri
- Çevreye saygı
- Uygun ürün koruması ve sunumu olarak özetlenebilir.

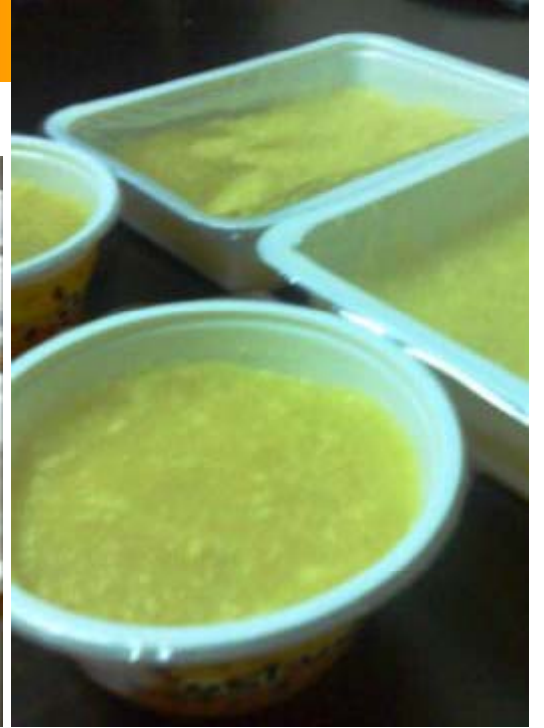
Sizin taze gıda ambalaj çözümü ortağınız olarak, karşılıklı yarar ilkesi doğrultusunda sizlerle uzun seneler çalışmak istiyoruz.

hazır gıda pazarı dinamikleri

- Günlük yaşamdaki sürekli değişimler: (gelir seviyesi, evlilik, eğitim düzeyi, yaş faktörü, azalan aile ferdi sayısı, vs.)
- Ailede içinde çalışan birey sayısını artması
- Zamandan tasarruf, dolayısı ile kullanım kolaylığı & tüketimdeki pratiklik
- Mutfakta gıda hazırlamak için yeterli zaman yok
- Tazelik, güvenlik, kalite, alternatif ve markette kolayca bulunabilme imkanları
- Turizm ve perakende sektörü üreticileri değişime zorluyor.
- Sayıları her geçen gün artan bilinçli, genç tüketiciler
- Pazarın globalleşmesi ile artan rekabet koşulları
- Modern mutfaklar yeni teknolojileride içermekte olup tüketim alışkanlıkları hızla değiştirmektedir.



sütlü ve şerbetli tatlılar



sütlü ve şerbetli tatlılar



sütlü ve şerbetli tatlılar

