

HAZIR YEMEK VE CATERING'DE AMBALAJ

Hızlı / Hazır / Taze

Gıda ambalajı konusunda uzun yılların deneyimini ve bilgi birikimini günümüze taşıyan APACK Genel Müdürü Muharrem Demir, catering çözümlerini anlatıyor.



Zamana karşı yarışta hazır yemekler genelde çabuk bozulabilen gıdalar olduğu için patojenik organizmaların gelişmelerini önlemek ve mikrobiyal güvenliği sağlamak açısından üretim yöntemi ve ambalaj şekli büyük önem taşımaktadır. Aynı zamanda minimal işleme/ambalaj ve depolama/lojistik kombinasyonlarıyla ürün güvenliğini ön planda tutarak gıdanın yapısını ve tadını korumak zorundayız. Minimal işlenmiş gıdalar, gıdada mümkün olduğunca az değişikliği amaç edinen ve aynı zamanda üreticiden tüketiciye kadar geçen süreçte yeterli raf ömrünü sağlayan bir dizi modern teknoloji kullanılarak üretilir.

Özellikle catering sektörünün müşteri olan belli kategorideki tüketicilerin tamak tadının çok gelişmiş olduğunu düşünürsek donmuş gıda ve konserve tüketici taleplerini karşılamakta yetersiz kalmaktadır. Osmanlı döneminde Türk mutfağı balkan, ortadoğu, akdeniz vs. Pek çok mutfaktan etkilenerek kendine özgü tadlar TAZE ve CITIR gibi özellikleri ön plana çıkarmaktadır. Teknolojik olarak hedefimizin çok özel tadlarımızı yerel ve uluslararası pazara sunmak olarak belirlemek zorundayız.

Endüstriyel catering için “sous-vide” Üretim teknolojisi:

Gıda sanayinde vakum oksidasyona hassas taze cabuk bozulabilen gıdalarda raf ömrünü uzatmak için kullandığımız bir ambalaj yöntemidir. Ancak vakumun diğer bir özelliği olan kaynama basıncını düşürmesi ısı işlem açısından büyük önem taşımaktadır. Düşük sıcaklıklarda taze ürünler ısı işlem ile ön pişirme, pasterizasyon ve ürün dayanıklı ise strelizasyon işlemleri özel makina ve ambalaj mazlemeleri ile gerçekleştirilmektedir.

Vakum altında, normaldeki proses sıcaklığının yaklaşık 20-30 °C daha düşük sıcaklıklarda işlem yapılabilen olup buda nihai üründe yapı, tad-aroma, renk, daha düşük maliyet, vs. pek çok avantaj olarak nihai tüketiciye tatmin etmektedir.

Isıl işlem için kullandığımız otoglavlar ısı işlem sonrası gıdaların çok hızlı şekilde soğutulmasını sağlamaktadır. Minimal işlenmiş soğutulmuş gıdaların soğutulmasıyla ilgili tehlike yaşayan spor yapıcıların gelişimidir. Soğutma hızı bu m.o'ların gelişimini engellemek için yeterli hızda olmalıdır. Pişmiş-soğutulmuş ürünler için soğutma işlemi, pişmenin bitiminden sonra en geç 30 dak. içinde başlamalı ve 90 dakika içinde 0-3 C'lik merkez sıcaklığa ulaşılmalıdır.

APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr

Hazır yemeklerde Sağlık ve Kalita Garantisi Olarak Ambalaj:

Bizler APACK olarak hazır yemek ve kullanıma hazır gıda üreten firmaların ambalaj makina ve malzemeleri teminini gerçekleştirmekteyiz. Çözümlerimiz ile taze et ve et ürünleri, balık, tavuk, hazır yemek, salata, sandwich ve taze sebze ambalajı için ideal çözümler sunmaktayız. Ambalaj çözümlerimiz gerek üreticiler, gerekse nihai dağıtımını yapan firmalar ve nihai tüketici için pek çok avantaj içermektedir. Gerek porsiyon olsun gerekse bulk ambalajlar doğru ambalaj makinası' ve malzemesi seçimi ürün ve uygulama açısından büyük önem taşımaktadır.

Yaygın olarak kullanılan sert ambalaj malzemeleri ve kullanım alanları:

CPET

(Crystalline Polyethylene Terephthalate)

Tabak olarak CPET ambalaj malzemesi seçmekle ürün profilinizi geliştirirsiniz. Yüksek sıcaklık kararlılığı (-40°C ile +220°C), Hazır Yemekler ve Pişirmeye Hazır ürünler için geliştirilmiş ve ürünler doğrudan soğutucudan alınarak fırın veya mikrodalga fırında ısıtılabilir.

Uygulamalar ve Özellikler

- Pasterizasyon
- Sterilizasyon
- Derin dondurma (şoklama)
- Fırın veya mikrodalga fırında ısıtma.
- Sızdırmazlık için üst film kaynak.

PP

(Polypropylene)

Ambalaj malzemesi ürünün yüzünü dünyaya tanıtmakta ve müşteriye onu satmaktadır. PP'den imal edilen ambalajları Hazır Yemekler, Et, Balık, Tavuk ve Taze Sebzeler içindir. PP ambalajlar şeffaf yada renklendirilmiştir. Sıcaklık direnci -40°C den +121°C'ye kadar

Uygulamalar ve Özellikler

- Buharlı pişirme
- Pasterizasyon
- Derin dondurma (şoklama)
- MAP (modife atmosfer ambalajlama)
- Üst film kaynak

APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr

DOT

Ambalajınızda DOT tabak seçerek taze gıda paketlerinizi daha cazip halde sunabilirsiniz. Bu tabaklar çok geniş bir yelpazede; porsiyon taze gıda, sandwich, burger, çerez, aperatifler, salata, unlu mamüller, şekerleme, pasta, sür ürünleri ve kullanıma/tüketime hazır gıdalar ambalajı için kullanılmaktadır.

DOT tabaklar ürünün maksimum gösterişine ilave olarak dayanıklı yapısı ve barrier özellikleri ilede ön plana çıkmaktadır. Sıcaklık aralığı -40°C ile $+200^{\circ}\text{C}$. Bundan böyle Türkiye'de üretilmekte ve APACK projelerinde kullanılmaktadır.

Uygulamalar ve Özellikler

- Yatay paketleme makinasında ambalaj
- büyük paketlerde endüstriyel ambalaj
- depolama için ambalaj
- Pasterizasyon
- Sterilizasyon
- MAP (modifiye atmosfer ambalaj)
- Üst film kaynak
- pek çok ölçü, derinlik ve alternatif mevcuttur
- bazı modellerin elle tutma yeri mevcuttur

Caterin uygulamalarında ambalajlama ortağınız olarak, bizler karşılıklı yarar ilkesi doğrultusunda proses ve ambalaj çözümleri sunmaya hazırız.