

TÜKETİME / KULLANIMA HAZIR YEMEK

Hazır Yemek Uygulamaları

Gıda ambalajı konusunda uzun yılların deneyimini ve bilgi birikimini günümüze taşıyan APACK Genel Müdürü Muharrem Demir, hazır yemek uygulamaları hakkında bilgilerini paylaşıyor.



Endüstriyel hazır yemek pazarının olanca hızı ile büyüdüğü günümüzde sorunları belkide sektörün de önünde gidiyor. Artık bir mühendislik işi olan bu sektörde hazır yemekler yeni teknolojiler kullanılarak üretilmekte ve fonksiyonel olarak ambalajlanmaktadır. Yaklaşık 40 gün raf ömrüne sahip olan soğuk zincirdeki ürünler en ekonomik üretimi hedef alırken, hijyen ve kalitede ise hiçbir taviz verilmemektedir. Talep dildiğinde bu ürünlerin raf ömrü hiçbir kimyasala ihtiyaç olmadan 18 aya kadar uzatmak mümkün.

Endüstriyel gıda sanayimiz; gerek global etkiler gerekse iç pazarın dinamikleri ile son birkaç yıldır ciddi bir değişim içinde. Tabiki bilinçlenen nihai tüketicinin verdiği tepkileride unutmamak gerekir.

Endüstriyel catering için; ön hazırlık, proses ve ambalaj açısından pek çok yeni teknoloji uygulamasını ihtiyacımız var. Özellikle gelişmiş ülkelerde yaygın olarak kullanılmaya başlanan bu uygulamalar ile hazır gıda sanayinde yepyeni bir Dünya'nın kapısını açıyoruz...

Aslında bu zamana kadar pazarın teleplerini karşılamak üzere yaptığımız çalışmalarını derleyip toplayıp şimdi masanın karşısına geçerek yeni bir anlayış ile yapmamız gerekiyor. Sloganımız ise; **“SAĞLIKLI YAŞAMAYA ve YAŞATMAYA DAVET”**

Minimal İşlenmiş Gıdalar ve “sous vide” Pişirme Teknolojisi:

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 ve know-how kullanılarak üretilir.

Koruyucu madde çok az içeren ya da hiç içermeyen ve yeni pişmiş tadını sağlamak için hafif ısıtılışlara maruz kalmış gıda ürünleri hazır gıda tüketiminde yepyeni bir açılım sağlamıştır.

Çabuk bozulabilen tüketime/kullanıma hazır gıdalarda patojenik organizmaların gelişmelerini önlemek ve mikrobiyal güvenliği sağlamak için, kontrollü ısıtma/ soğutma şartları altında minimal işleme, ambalaj ve depolama kombinasyonları ürün güvenliğini açısından büyük önem taşımaktadır.

Bunun bir sonucu olarak, minimal işleme teknikleri her zaman mikroorganizmaları inaktive etmez fakat koruyucu tekniklerin ve kontrollü soğutma sıcaklığı kombinasyonlarının güvenilirliği ile mikrobiyolojik güvenliği ve dengeyi sağlamak için patojen ve bozucu organizmaların gelişmelerini önler.

“sous vide” düşük ısıda vakum altında pişirme yöntemiyle; ürünlerin doğal özellikleri tamamen korunarak lezzetli, besin değeri yüksek, güvenli, bol çeşitli, hızlı/ kaliteli servis ile tap-taze hazır gıda ürünleri çok-katlı-esnek, geri dönüşümlü ambalajlarda bugünün endüstriyel catering uygulamalarında en ekonomik çözüm noktası oluşturmaktadır.

Sistemin avantajlar: Kapalı sistemde üretildiği için besin içeriği yüksektir. Aromalar daha güçlü hissedilir, daha az baharat ve tuza ihtiyaç duyulur. Suda çözünen mineraller pişme suyuna geçtiği için klasik yöntemle pişen yemeklere göre mineral içeriği yüksek olur. Yüksek oranda vitaminin ürün içerisinde kalmasını sağlar. Reçete bazlı olduğu için ürünler standart kalitede üretilir.

Kullanım ve Servis kolaylığı:

Ürünler ambalajında ısıtılabilir.

Ambalajı açıldığında servis edilir.

Çok çeşitli ürün aynı anda servis yapılabilir

Porsiyon kontrolü olduğu için artık olmaz.

Servis noktalarında yatırım maliyeti çok düşüktür

Ürün süslemek için daha çok zaman kalır

Kalifiye iş gücüne ihtiyaç yoktur.

Üretim başı işçilik maliyeti düşüktür.

Kişiye değil sisteme bağımlı çalışma imkanı verir.

Minimal işlenmiş gıdaların üretimindeki kritik safhalar şunlardır:

- Raf ömrü saptaması
- Ürün formülasyonu
- Hammadde
- Hazırlık
- Ambalajlama
- Isıl işlem
- Hızlı soğutma
- Soğuk depolama ve dağıtım
- Sıcaklık kontrolü

Gıda kayıplarını azaltmak, tüketiciye sağlıklı ve uzun ömürlü gıdalar sunmak için uygun proses ve ambalaj teknolojilerinin kullanımı bugünün hazır gıda sanayinin önemli bir hedefi olmuştur. Ayrıca, tüketicinin son on yıl içinde daha kaliteli, sağlıklı ve tazeye yakın özelliklere sahip gıdalar talep etmesi de gıda proses ve ambalajlamasında yeni gelişmelere yol açmıştır.

Şirketlerde varlıklarını sürdürürebilmek için bu hızlı değişime ayak uydurmak zorundadır. Bu da tüketicinin isteklerine hızlı ve etkili yanıt verebilen çözümleri benimsemekle mümkün.