

Технология дополнительной герметизации SSL™ (ССЛ)

Технология дополнительной
герметизации SSL™ (ССЛ)



KREHALON SSL™

Эта революционная (запатентованная) технология была разработана специально для направления упаковки охлажденного мяса с целью решения таких вопросов, как достижение наиболее презентабельного внешнего вида, и минимизация потери мясного сока, что позволяет сохранить качество продукта в течение всего срока хранения.

Подтверждение сроков хранения, а также миграция мясного сока в упаковке при перепадах температуры – это основные проблемы, возникающие перед производителями охлажденного мяса. Технология SSL™ помогает задержать микробиологическую порчу продукта и расширить географию продаж.



Пленки FLOVAC SSL™ с использованием технологии оборачивания для замены термоусадочного пакета.

Примеры увеличения сроков хранения в результате использования технологии SSL™:



Срок хранения 130 дней для охлажденной говядины был достигнут благодаря использованию высокобарьерного материала с дополнительной герметизацией (HB-SSL™) на крупнейшем предприятии в Австралии по производству охлажденного мяса.



Срок хранения 150 дней был зафиксирован для охлажденной говядины, предназначенной для розничной сети в Ирландии при использовании высокобарьерного материала с дополнительной герметизацией (HB-SSL™).



Во время органолептического теста на австралийском производстве отруба говядины, упакованные в HB-SSL™, показали наименьшее количество протечек в среднем по сравнению с конкурентными материалами по достижению запланированного срока хранения 70 дней.



Некоторые производители свинины и баранины зафиксировали снижение жалоб на запах вследствие использования материалов SSL™ для потребительской упаковки.



Обширные испытания по всему миру не показывают признаков визуального ухудшения упаковки охлажденного мяса при использовании материалов SSL™. SSL™ предотвращает деформацию и ослабление упаковки, тем самым сохраняя внешний вид продукта.

Как работает SSL™?

SSL™ использует специальный герметизирующий внутренний слой, который в сочетании с вакуумным давлением и теплом во время усадки, позволяет обоим внутренним слоям спаяться между собой.



Давление

Достигается путем процесса вакуумирования в вакуум-упаковочной машине. Когда воздух откачан из камеры вакуумирования и пакет загерметизирован, он сжимается вокруг продукта. Уровень вакуумирования зависит от типа используемого оборудования. Продукты с повышенным содержанием влаги могут иметь более низкий уровень вакуумирования.



Температура

Чтобы внешние слои упаковки склеились, необходимо произвести термоусадку упакованного продукта путем пропускания завакуумированного мяса через термотоннель. Дополнительная герметизация действует в воде при температуре свыше 82°C.



Время

Необходимо соблюдать время усадки: не дольше 1,5 секунд, чтобы избежать бланширования.



Загрязнение

Необходимо избегать загрязнения в области запайки, потому что это может препятствовать активации дополнительной герметизации. В связи с этими технологиями ФормШринк и Флоуак являются наиболее предпочтительными для упаковки по технологии SSL™.

Улучшенный внешний вид и повышенный срок хранения

- Отличный внешний вид за счет плотного прилегания и отсутствия деформации
- Сниженная очистка и связанный с ней запах вакуумной упаковки
- продление срока годности продукта путем преимуществ охлаждения распылением
- Высокобарьерные типы (SSL™) для мясных продуктов с большим сроком
- Возможность устранить необходимость во влаговпитывающей салфетке

Почему SSL™ идеальное решение для автоматизированных линий упаковки?

SSL™ отлично подходит для автоматизированных линий упаковки, а особенно для Флоувак (Flovac™) или ФормШринк (Form-shrink®) линий. Эти автоматизированные системы снижают риск загрязнения, возникающего при ручной укладке продукта в пакет, и помогают достигнуть наилучшего результата от использования технологии дополнительной герметизации. Комбинации SSL™ и автоматизированной системы упаковки может существенно изменить внешний вид упаковки, одновременно снижая ее реальную стоимость.

Основные преимущества использования автоматизированных систем упаковки:

- Снижение трудозатрат
- Снижение количества упаковочных материалов
- Снижение расхода упаковочных материалов
- Увеличение производительности производства
- Чистая, герметично запаянная упаковка

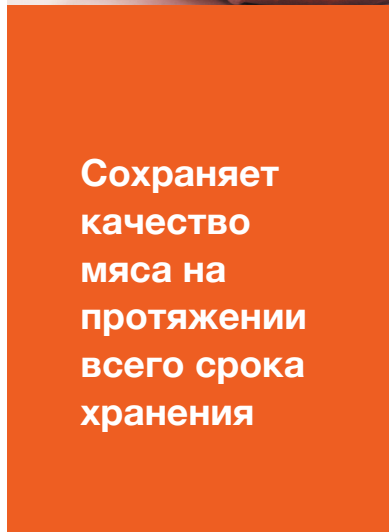
Пример возможного уменьшения выделений и сокращения издержек благодаря применению технологии SSL™

	Говяжья отруба			
	Оковалок	Костец	Вырезка	Толстый край
Вес до упаковывания	7.500 кг	6.000 кг	2.500 кг	3.000 кг
Массовая доля выделений	0,7%	0,8%	1,0 %	1,7%
Стоимость сортового отруба	12 евро/кг	10 евро/кг	25 евро/кг	14 евро/кг
Экономия на ед. упаковки	0,63 евро/уп	0,48 евро/уп	0,62 евро/уп	0,71 евро/уп

SSL™ доказывает значительные преимущества в отношении выхода крови по сравнению со стандартными термоусадочными продуктами.



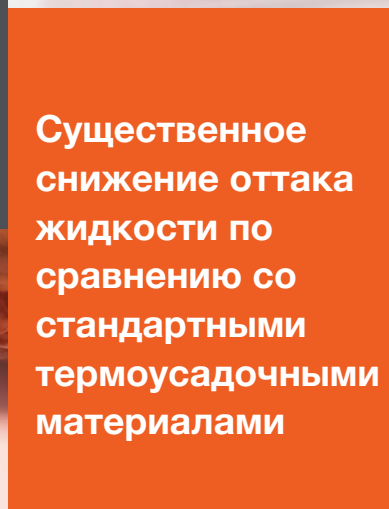
Отличный внешний вид без деформации



Сохраняет качество мяса на протяжении всего срока хранения



Сокращение количества претензий по поводу запаха



Существенное снижение оттока жидкости по сравнению со стандартными термоусадочными материалами



Креалон – это знак качества в области термоусадочной упаковки.

Мы производим и продаем барьерные пленки, пакеты и оболочки высокого качества для пищевой индустрии. Наш опыт позволяет нам предлагать инновационные технологии упаковки, максимально продлевающие сроки годности и обеспечивающие отличный внешний вид.

Нас выделяет более чем 40-летний опыт и экспертный подход к решениям для автоматизации, упаковки и презентации продукта.

**Поэтому сотрудничество с Креалоном
обеспечивает существенную
долгосрочную выгоду.**



www.krehalon.com