



## ТЕНДЕНЦИИ В КОНСЕРВИРОВАНИИ И УПАКОВКЕ

Технологии упаковывания консервированных продуктов

Уже долгое время самыми распространенными видами упаковки для консервированной продукции остаются стеклотара и жестяные банки. Вне всяких сомнений, данные виды упаковки и сейчас занимают лидирующие позиции. Но тенденция к сокращению затрат на упаковку и логистику, толкает производителей продукции на поиск альтернативных видов упаковки. В последнее время все больше популярности начинают приобретать такие виды упаковки, как мягкая реторт упаковка на основе пакетов типа дой-пак или упаковка Tetra Recart

### Традиции и тренды

В отличие от технологии Tetra Recart, которая подразумевает большие начальные инвестиции, использование дорогостоящего оборудования и привязывает к единому поставщику упаковочного материала, реторт упаковка на основе пакетов типа дой-пак дает гораздо больше возможностей и вариаций. Данная упаковка позволяет сократить себестоимость продукции благодаря снижению стоимости материала упаковки, уменьшению стоимости владения оборудованием (дой-пак машина – это тара, крышка и этикетка в одной машине), а также предлагает широкие возможности по дизайну и форме готового пакета, что повышает его узнаваемость на полках торговых сетей. Все чаще встречаются упакованные в дой-пак пакеты грибы, оливки, фасоль, соусы с кусочками и. т.д. Поэтому, в ближайшие годы прогнозируется увеличения доли данной упаковки в консервном производстве.

Украинские особенности рынка консервной продукции заключаются в устоявшихся привычках к тем или иным видам и вкусам продукции, а соответственно и к упаковке. Люди стремятся покупать знакомую продукцию, к которой привыкли и которой доверяют. Такая тенденция наблюдается в основном среди старшего поколения, так как оно рассматривает не только покупку любимого продукта, но и повторное ис-

пользование тары. Молодые люди напротив, более склонны к покупке новинок, а также выбирают мягкую упаковку из-за более низкой стоимости продукции в такой упаковке.

Реторт-пакеты предоставляют существенные преимущества, как для производителей, так и потребителей консервированных продуктов. Помимо уже упомянутых плюсов, выгоды для производителя также составляет экономия площади складов и транспортных затрат, связанных с перевозкой готовых реторт-пакетов под фасовку. В сравнении с тем же стеклом или жестью, производитель выигрывает по экономии полезного объема склада до 20%.

Немаловажным фактором также является выбор типа пакета, так как современное упаковочное оборудование позволяет фасовать как в готовый пакет, так и в пакет формируемый с рулона. Так, например, при фасовке широкого ассортимента продукции с множеством вариаций размеров пакета, печати на упаковке, оптимальным решением для производителя будет выбор фасовки в готовый пакет. Это сократит время переналадки упаковочной машины, снизит затраты на изготовление небольших партий пленки с различными вариациями ширины и клише печати.

Если же речь идет об одном или немногих видах продукции с похожими размерами пакетов, выбор, несомненно,

В ближайшие годы прогнозируется увеличения доли реторт-упаковки на основе пакетов дой-пак в консервном производстве

следует сделать в пользу комплексной упаковочной машины, которая сама и формирует и наполняет реторт пакет дой-пак.

Говоря о преимуществах мягких реторт пакетов для потребителя, стоит отметить более низкую стоимость продукта, в сравнении с идентичным продуктом в жесткой упаковке. Полимер, в отличие от жести не изменяет вкуса продукта. Помимо этого, нет необходимости сразу извлекать продукт из упаковки, так как специальные средства укупоривания (колпачок, зип-замок) не дают продукту и таре окисляться. Гибкая конструкция позволяет извлекать содержимое пакета практически до конца. Данные пакеты легче, занимают меньше места при хранении дома и безопасны для вскрытия даже самыми маленькими потребителями.

**Effytec – эффективные упаковочные машины**

Суммируя все вышесказанное, хотелось бы отметить оборудование компании Effytec (Испания) – одного из мировых лидеров по производству упаковочных машин в дой-пак пакеты. Оборудование данной фирмы уже в базовой комплектации позволяет производить сверхпрочную реторт упаковку, способную выдерживать высокие температурные режимы в автоклавах.

Это достигается использованием тройной проварки шва с индивидуальной регулировкой температуры каждой сварочной колодки, и без применения каких-либо дополнительных опций (например, ультразвуковая сварка), что используют другие производители такого же класса при конструировании машин версии реторт. Оборудование компании Effytec способно производить и наполнять реторт пакеты в единой

машине, работать с уже готовых пакетов или же изготавливать сами реторт пакеты без наполнения.

**Новое слово в технологи вакуумной упаковки**

Среди новшеств в технологиях упаковывания, помимо уже упомянутой реторт упаковки дой-пак, стоит обратить внимание на упаковку по технологии «Су-вид» (Sous-vide). Разумеется, речь пойдет не о консервированных продуктах, которые могут храниться годами, а о пастеризованной продукции с продленным сроком хранения, которая подразумевает использование холодной цепочки. Тем не менее, технология Sous-vide, которая уже стала достаточно популярна в Европе, и начинает постепенно развиваться в Украине имеет ряд преимуществ. «Су-вид» (Sous-vide) в переводе с французского означают «в вакууме», что довольно точно описывает саму технологию. Суть метода очень проста: продукты запечатываются в специальный пластиковый пакет, из которого откачивается воздух, после чего готовятся при температуре, которая обычно не превышает 70°C. В результате достигается сразу несколько целей. Во-первых, при готовке в запечатанном пакете сохраняются все вкусы и ароматы, которые в обычных условиях приготовления теряются. Во-вторых, при низкотемпературной обработке клеточные мембраны не разрушаются, то есть, такая продукция получается более сочной, говоря о мясных продуктах, а овощи напротив, сохраняют свежую, хрустящую текстуру, чего сложнее добиться при обычной консервации. Суммируя вышесказанное, технология «Су-вид» позволяет получить идеальный вкус и текстуру продукции, значительно продлив срок ее хранения.

Все вышеупомянутые технологии, начиная от наполнения и закатки в жесте- или стеклобанку, заканчивая наполнением в реторт дой-пак пакеты и технологией Sous-vide, являются одними из основных направлений деятельности компании «Штайнер-Украина». Специалисты компании с радостью ответят на интересующие вас вопросы и помогут в выборе оптимальной технологии упаковывания вашей продукции.

*Мария Овчинникова, руководитель направления «Упаковочное оборудование», компания «Штайнер-Украина»*

WWW.STEINER.COM.UA

**STEINER**  
ENGINEERING AND CONSULTING



**STERIFLOW**

Горизонтальные автоклавы с технологией водного каскада.

- Статические
- Ротационные
- С системой «Shaka»
- Стерилизаторы для фармацевтической промышленности



**ZACMI**

Технологическое и упаковочное оборудование для:

- Переработки овощей и фруктов
- Наполнения и закатки продуктов: в стеклобанку в жестибану

**Технологическое и упаковочное оборудование**



**EFFYTEC**

Упаковочное оборудование для фасовки продуктов в:

- Пакеты типа дой-пак
- Пакеты типа саше



**STEINER PUMPS**

Новая линейка мембранных пневматических насосов:

- Пластиковые
- Из нержавеющей стали
- Высокого давления
- В гигиеническом исполнении
- Запасные части и комплектующие

ТЕЛ.: (044) 390-7338