

O obecnym rozpowszechnieniu w kraju systemu pakowania MAP, w porównaniu z pakowaniem próżniowym, świadczyć mogą następujące dane jednego z większych krajowych producentów mięsa i przetworów mięsnych. Na 32 wyroby obejmujące: boczek, karkówkę, schab, stek, żeberka, wiele rodzajów kielbas i kaszanke, przeznaczone do grillowania i pakowane w tym przypadku w torebki, aż 20 wyrobów oferowanych jest w opakowaniach w systemie MAP, 8 alternatywnie w systemie MAP lub próżniowo, a tylko 4 wyłącznie w systemie próżniowym.

System MAP w przemyśle mleczarskim

W przemyśle mleczarskim system MAP wykorzystywany jest zarówno do pakowania sera żółtego w kawałkach oraz plasterkowanego, a także sera twarogowego. Ser żółty w kawałkach, najczęściej w porcjach 250 – 350 g, ale niekiedy również w znacznie większych, np. 700 g pakowany jest zwykle w opakowania z folii giętkich, w systemie schematycznie przedstawionym na rys. 4. Tego rodzaju opakowanie wykorzystywane jest do wielu odmian sera zarówno pełnotłustego, jak i półtłustego, goudy, edamskiego, podlaskiego, mazdameru, ostdameru, a także mozzareli. Dość rzadko kawałki sera żółtego pakowane są w systemie wykorzystującym opakowania termoformowane z folii sztywnych.

Opakowania z termoformowaną częścią dolną ze sztywnej folii, zgrzewane z częścią górną z folii giętkiej, wykorzystywane są w szerokiej skali do pakowania wielu odmian plasterkowanego sera żółtego. Pojemności opakowań w tym przypadku są mniejsze, w porównaniu z wykorzystywanymi do sera w kawałkach i wynoszą zazwyczaj ok. 150 g, a dość rzadko występują w porcjach większych.

Do niektórych specyficznych rodzajów sera lub niekonwencjonalnej ich postaci wykorzystywane jest pakowanie w gotowe torebki. W ten sposób pakowany jest, np. ser mozzarella w wiórkach, ser gouda w postaci koreczków, ser tarty, zakąski serowe czy też mix bankietowy ułożony na taczkach z EPS.

Rozszerza się lista zakładów mleczarskich pakujących ser twarogowy w systemie MAP, w opakowania z termoformowaną częścią dolną ze sztywnej folii oraz z częścią górną z folii giętkiej. Nowe rozwiązanie w tych opakowaniach stanowi dostosowanie giętkiej pokrywy do wielokrotnego zamykania, a w zasadzie zaklejania, tzw. system „reseal”.

Wykorzystanie systemu MAP przy pakowaniu wyrobów kulinarnych

Do pakowania w systemie MAP wyrobów kulinarnych wykorzystywane są opakowania z termoformowaną częścią dolną z folii sztywnej oraz z częścią pokrywkową górną z folii giętkiej. Można przypuszczać, że producenci tego typu wyrobów częściej stosują do pakowania dostarczane uprzednio uformowane tacki z folii sztywnych niż wykorzystują maszyny rolowe o pracy ciągłej.

Asortyment pakowanych produktów stanowią, np. pierogi z różnego rodzaju nadzieniem, duże porcje pieczonego kurczaka, kollety, zestawy obiadowe, a również i takie produkty jak cheeseburgery i chickenburgery.

Perspektywy dalszego krajowego rozwoju pakowania w systemie MAP

W odróżnieniu od sytuacji krajów, np. zachodnioeuropejskich, gdzie systemy pakowania MAP stosowane są od wielu lat, w kraju, pakowanie systemem MAP na szerszą skalę rozwinęło się dopiero w ciągu ostatnich kilku lat. Poza korzyścią, zarówno dla producentów, jak i obrotu towarowego, którą stanowi możliwość kilkakrotnego przedłużenia okresu przydatności produktów do spożycia, zwłaszcza należących do tzw. produktów łatwo psujących się, niewątpliwą korzyść stanowi zachowanie estetycznego wyglądu w ciągu całego okresu przechowywania, zachęcającego do nabycia produktów o takim wyglądzie.

Coraz szerszy asortyment produktów pakowanych w systemie MAP świadczy o wzrastającym zainteresowaniu użytkowników w jego stosowaniu oraz o dobrym odbiorze ze strony konsumentów. Czynniki te oraz coraz powszechniejsze zapatrywanie się użytkowników w urządzenia pakujące z wyposażeniem dostosowanym do systemu MAP, powinny zdecydować o wysokiej dynamice dalszego rozwoju w kraju tego systemu pakowania.

LITERATURA

- [1] Przewodnik Freshline™ MAP, Air Products www.airproducts.com.pl/food/MAP/guide-to-MAP
- [2] Materiały udostępnione przez firmę Multivac Sp. z o.o.
- [3] Czerniawski B.: Opracowanie własne na podstawie: Opakowania żywności. AgroFood Technology, Czeladź oraz pozycji literaturowej 1 i materiałów firmy Multivac.

Wykorzystane w tekście symbole literowe, stosowane do oznaczania polimerów i kopolimerów

EPS	polistyren spieniony
EVAC	kopolimer etylenu z octanem winylu
EVOH lub EVAL	kopolimer etylenu z alkoholem winylowym
OPA	orientowany poliamid
OPP	orientowany polipropylen
PA	poliamid
PAN	poliakrylonitryl
PC	poliwęglan
PE	polietylen
PE-LD	polietylen małej gęstości
PE-H	polietylen dużej gęstości
PE-LLD	polietylen liniowy małej gęstości
PET	poliester (politereftalan etylenowy)
PETG	kopolimer kwasu tereftalowego z glikolem etylenowym i dwumetylocykloheksanem
PP	polipropylen
PS	polistyren
PVC	polichlorek winylu
PVDC	kopolimer chloreku winylidenu

RubPlast EXPO w sercu śląskiej aglomeracji

Kolporter EXPO zaprasza do najnowszego polskiego obiektu wystawienniczego Expo Silesia w Sosnowcu na specjalistyczne targi przetwórstwa gumy i tworzyw sztucznych. RubPlast EXPO to jedyna w Polsce wystawa obejmująca produkty, usługi i technologie dla tych dwóch sektorów przemysłu chemicznego. RubPlast EXPO to nie tylko niecodzienna szansa prezentacji zastosowań ich produktów i półproduktów przez inne gałęzie gospodarki, ale również platforma wymiany informacji oraz miejsce spotkania ludzi z branży – tym razem w południowej części naszego kraju.

Nowoczesne technologie, materiały i maszyny – przewodnie hasło Targów RubPlast EXPO pokazuje wyraźnie ich

główną tematykę. Organizatorzy zapewniają, iż każdy znajdzie coś dla siebie, dodając jednocześnie, iż dołożą wszelkich starań, aby zapewnić wszystkim wystawcom profesjonalną obsługę i możliwie najlepszą formę promocji.

RubPlast EXPO odbędzie się w dniach 24-26 września 2008. Niewątpliwie Centrum Targowo-Wystawiennicze EXPO Silesia, jako obiekt nowoczesny, doskonale skomunikowany, położony w przemysłowym regionie POLSKI – ma duże szanse na zainaugurowanie zauważalnych oraz przełomowych w sektorze gumy oraz tworzyw sztucznych Targów.

(Na podstawie informacji prasowej)