

מי מנענע אג האריצה?

הסגבל היטה קנקן - ונק מה שיט הו

■ מעכב את אופן הפעולה והביו-סינתיזה של גז האתילן, ובכך מאט את תהליך ההזדקנות של התוצרת.

■ משמר את הערך התזונתי והטעם של התוצרת על-ידי האטת תהליך איבוד מאגרי המזון, ובפרט הסוכרים והוויטמינים הבלתי יציבים כגון ויטמין C ו-A.

■ מפחית ריקבון על-ידי עיכוב התפתחותם של פתוגנים שמעוכבים בנוכחות ריכוזי פד"ח גבוהים.

■ מאט הצהבה של רקמות ירוקות על-ידי מניעת פגיעה בכלורופיל.

■ מעכב שינוי צבע בשטחים חתוכים.

בנוסף להיווצרות אווירה מתואמת אופטימלית למוצר הארוז בשקית, הלחות היחסית עולה ל-95%-90. "לחות מתואמת" זו מפחיתה התייבשות ואיבוד משקל ובכך שומרת על מוצקות התוצרת ומונעת הצטמקות. אולם, לחות

יחסית גבוהה תמיד מגבירה את הסיכון להיווצרות עיבוי בתוך השקית, במיוחד עקב שינויי טמפרטורה בזמן האחסון וההובלה. אריזת Xtend[®] מונעת לחות עודפת, תוך שמירה על מראה התוצרת ועיכוב ריקבון מיקרוביאלי ופגמים פיזיולוגיים שונים שנוטים להתפתח בסביבת טיפות מים חופשיות. 'סטפאק', מדובר בפולימרים בעלי קצב העברת אדים (WVTR) שונה המותאם לקצבי הנשימה של סוגי התוצרת השונים ורגישותם ללחות.

'סטפאק' נותנת כיום תשובה "מתואמת" לפירות כמו מנגו, אבוקדו, רימונים ודובדבנים, וכן לפירות הקיץ משמש, שזיף, אפרסק ונקטרינה.



אורזים אבוקדו



וגם מנגו

הפרי נושם. הידעתם? מה תגידו אם נגיד לכם שהוא גם פולט גזים? עכשיו, באווירה מתואמת של גזים ולחות, הנוצרים בין דפנות הפולימר וללא כל תוספת של כימיקלים, יאריך הפרי ימים הרבה מעבר לרגיל. על זה בדיוק נדבר היום ונראה איך העסק שם, בתוך האריזות, עובד. חברת 'סטפאק' ניאותה לשתף אותנו בהצלחתה.

איך זה עובד?

האחסון, ההובלה הממושכת וחיי המדף המשופרים של תוצרת טרייה, במקרה שלנו פירות, מתאפשרים בחברת 'סטפאק' הודות לשימוש באריזות Xtend[®] - תוצאה

משולבת של אווירה מתואמת - העלאת ריכוז הפד"ח (CO₂) והורדת ריכוז החמצן (O₂) ביחס לריכוזם באוויר, לחות מתואמת (Modified humidity) ובקרת עיבוי (קונדנסציה) על-ידי שחרור לחות עודפת. לאחר סגירת השקית יורד ריכוז החמצן בתוכה עקב האטת קצב נשימתה של התוצרת, וכתוצאה מכך עולה ריכוז ה-CO₂ בתוך השקית. אריזת Xtend[®] מתוכננת עבור כל סוג תוצרת במיוחד כך, שהרכב הגזים שנבנה בתוך האריזה - בטמפרטורה המומלצת לאותו מוצר, יוצר יחס חדש בין O₂ ו-CO₂, שהוא המתאים ביותר לאותו סוג של פרי ובכך יוצר כמה וכמה יתרונות: