

南阳黄牛肉包装设计,真空包装,牛肉包装定制

产品名称	南阳黄牛肉包装设计,真空包装,牛肉包装定制
公司名称	南阳企常青信息技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	卧龙岗汉画街118号建工集团院内
联系电话	15225602960 18238118463

产品详情

我国的肉类总产量自1990年以来一直稳居世界首位，然而我国的肉类深加工制品的比例仅占肉类总产量的10%，世界上发达国家一般都达到50%左右，有些国家甚至高达70%以上，与先进水平差距相当大。更重要的是，肉制品的品种和质量更落后于世界先进水平,其中关键原因之一是肉类食品的包装技术，主要是软包装技术。包装工程一、托盘一般在超市销售的冷藏肉，多以普利龙（Polystyrene；聚苯乙烯）托盘，托盘底层垫放吸水纸以吸附肉汁，使得肉格外鲜红，刺激消费者的购买欲。

常用的透明膜材料有以下几种：玻璃纸（Cellophane），一面涂覆硝化纤维，以此面与肉品接触则可吸收肉表面水分而呈饱和状态，进而促进氧气渗透以保持优良色泽，减少失重。但如玻璃纸两面皆涂覆硝化纤维者则不适用。聚乙烯（Polyethylene）：简称PE，可分为低密度PE、中密度PE和高密度PE，对氧的通透性大，尤其是低密度PE。此外，抗酸碱、抗油性和水蒸气透过性亦佳，很适合包装鲜肉。此种材料的缺点是抗张强度和耐磨性较差。图片包装工程二、真空包装真空包装是指抽取包装内所有的空气并配合氧气透过率极低的包装材料，使外界的氧气无法渗透，减低了鲜肉氧化、酸败的速率，以确保鲜肉的新鲜度，抽真空包装之后，由于阻断了氧气，一般肉品都会呈暗红色，有损外观。如果拆除包装后，冷却肉遇氧气又回复成鲜红的颜色。因此真空包装一般用于贮存时间较长且要求高品质的酒店和一些大卖场等。真空包装所使用的材料除了有防氧气透过性和收缩性良好的聚偏二氯乙烯（PVDC）外，还有聚酯、聚酰胺、尼龙、聚酯薄膜和聚乙烯多层等材料。其中聚偏二氯乙烯的防止氧气和水蒸气透过性为各种膜料之冠，其大的缺点是不耐热封。聚酯具有很强的张力强度、软性；尼龙的防止氧气透过率尚好，耐热、耐寒性亦佳，力学性能也很强，但水蒸气透过率大，且价格昂贵，所以多以多层复合的形式作为鲜肉真空包装的材料。图片图片包装工程三、气调包装气调包装也称充气包装，就是将包装袋内的空气抽去后再充入一定比例的氮气、二氧化碳气体和氧气，使氧气的渗入可能性降低至低限度，以抑制微生物的生长繁殖，进而延长了产品的保鲜期。冷鲜肉采用气调包装还可以保持肉的颜色。图片包装工程四、真空热缩包装真空热缩包装与真空包装的区别主要体现在产品的应用范围上，热收缩包装主要应用于需要包膜防潮的产品上。真空包装主要应用于需要“抑制细菌繁殖、避免物品氧化、霉变和腐败”的食品上。从原理上来说，热收缩包装通过对收缩膜加热，使收缩膜紧紧的贴合在产品上，其不仅可以达到防潮的功能，还可以使产品更美观。大块肉类的包装可以采用真空热缩包装，这种包装形式的好处在于既能有效减少破袋率，又能消除抽真空包装的汁液渗出现象。真空热缩的处理既抑制了冷却肉表面需氧菌的繁殖，又能预防冷却肉的二次污染，有效延长货架期，相比气调包装，运输方便，包装费用低廉。使用热收缩包装机包装具有密封、防潮、防污染等作用，并能够保护商品免受来自外部的冲击，具有一定的缓冲性，尤其是当包装易碎品时，能够防止器皿在破碎时飞散。包装工程随着社会经济的发展及消费者对生活品质的追求，肉品包装与人们日常生活的关系日益密切，肉品包装材料与包装技

术有着广阔的市场前景。对肉类包装材料与包装技术的研究不仅可以提升肉类产品的附加值，同时可以推动整个肉类工业的进步。