

肉类包装盒检测食品接触器测试单位

产品名称	肉类包装盒检测食品接触器测试单位
公司名称	江苏广分检测技术有限公司销售部
价格	.00/件
规格参数	品牌:GFQT 周期:7-10个工作日 简称:广分检测
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 13906137644

产品详情

我们国家的肉类食品总产值自1990年至今一直位居全球**位，但是我们国家的肉类食品生产加工制品占比仅肉类食品总产值的10%，全世界资本主义国家一般都做到50%上下，有的国家乃至达到70%之上，与专业能力差别非常大。

更为重要，肉食品品种和品质更落后了****水准，在其中重要原因之一是肉制品的包装设计，通常是塑料软包装技术性。

拖盘

一般在超市销售的冷藏肉，多为普利龙（Polystyrene；聚乙烯）拖盘，拖盘*底层垫放吸水海绵以吸附汁水，促使肉分外鲜红色，刺激性顾客的购买欲望。

常见的保护膜原材料有以下几点：

玻璃贴纸（Cellophane），一面涂敷硝化纤维，为此面与肉制品触碰则可以消化吸收肉表层水份而呈饱和，从而促使O2渗入以维持优质颜色，降低失重状态。但若玻璃贴纸双面皆涂敷硝化纤维者一般不可用。

高压聚乙烯（Polyethylene）：通称PE，可以分为密度低PE、中密度PE和密度高的PE，对氧的渗透性大，特别是密度低PE。除此之外，抗强酸强碱、抗干性和水蒸汽透过性亦佳，非常适合外包装小鲜肉。此类原材料的主要缺点抗拉强度和抗磨性较弱。

真空包装袋

真空包装袋就是指提取外包装内每一个气体并协助氧气透过率很低的包装制品，使外部的O2没法渗入，降低了小鲜肉空气氧化、劣变的速度，以保证鲜肉的新鲜程度，抽真空包装以后，因为阻隔了O2，一般肉类都是会呈深红色，不利于外型。假如拆卸外包装后，冷却肉遇O2又恢复成鲜红的色调。因而真空包装袋一般用于存储时间比较长且规定高质量的酒店和一些超市等。

真空包装袋所采用的原材料不仅有防O₂透过性和伸缩性较好的聚偏二氟酸钠丁二烯（PVDC）外，也有聚脂、丙烯酸树脂、涤纶、聚脂薄膜和高压聚乙烯双层材料等。

在其中聚偏二氟酸钠丁二烯的避免O₂和水蒸汽透过性为各种各样膜料之冠，其*大的缺点是怕热封。聚脂具有极强的张力强度、柔性；涤纶的避免氧气透过率良好，耐高温、抗寒性亦佳，物理性能非常强，但水蒸气透过率大，且价格比较贵，因此双层复合的方式做为小鲜肉真空泵包装的材料。

气调包装

气调包装又称充气包装袋，就是把包装袋内空气提取之后再充进一定比例的N₂、二氧化碳气体和O₂，使氧的渗透到概率减少至*低限度，以控制微生物菌种生长繁育，从而可以延长新产品的鲜期。冷冻食品选用气调包装还能够维持肉的颜色。

真空泵热收缩外包装

真空泵热收缩外包装与真空包装袋的差别主要表现在新产品的应用领域上，热收缩包装广泛应用于必须外膜防水的商品上。真空包装袋广泛应用于必须“抑止细菌的繁殖、防止物件空气氧化、发霉和腐坏”食品的上。从基本原理上来讲，热收缩包装根据对热缩膜加温，使热缩膜紧紧迎合在商品上，其不但可以做到防水功能的，还能够使商品更美观大方。

块状肉类的外包装可以采取真空泵热收缩外包装，这类包装方式的好处是既可以有效降低破袋机率，又能消除抽真空包装的液汁外渗状况。真空泵热收缩的处理方法既抑止了冷却肉表层需氧菌的繁育，又可以预防冷却肉的二次污染，合理增加储存期，对比气调包装，运送便捷，包装费用便宜。

应用热缩膜包装机外包装具备密封性、防水、污染治理等功效，并能维护产品免遭来源于外部冲击性，具有一定的缓存性，特别是当外包装易碎物品时，可以防止容器在粉碎时飘散。

结束语

伴随社会发展社会经济发展及消费者对于生活品质追求完美，肉制品外包装与大家日常生活中的关联日益紧密，肉制品包装制品与包装设计拥有辽阔的行业前景。对肉类食品包装制品与包装设计的探索不但能够提升肉类食品产品附加值，同时还可以促进全部肉类工业的发展。