

## K膜常见食品包装示例

产品名称	K膜常见食品包装示例
公司名称	郑州卫华包装有限公司
价格	.00/个
规格参数	产商/产地:WEHERO卫华/郑州 厚度:+0.002 ( mm )
公司地址	郑州经济技术开发区第五大街
联系电话	0371-66781538 13838289468

## 产品详情

产商/产地	WEHERO卫华/郑州	材质	PVDC/BOPP、BOPET、BOPA
厚度	+0.002 ( mm )	宽度	1100 ( mm )
透气性	高阻隔		

### 常见食品包装示例

1)糖果包装:糖果一般含有蔗糖、葡萄糖和水分。如果与奶粉、油脂、蛋白质和改性淀粉配合,可生产出各类硬度的糖果。巧克力糖是精磨的蔗糖悬浮在固体可可黄油之中。糖果含水量一般在0~20%左右,当糖果中水分减少时,糖果就会发硬,发沙。改变糖果的水分可以使它适应各种口感的要求。糖果中的糖多数是可溶性的,保持这种特性很重要,因为糖分结晶是糖果的主要缺陷。糖果会受温度、湿度、光线、霉菌、酵母、周围环境的异味等因素影响。其中影响质量的主要因素是湿度。根据糖果的平衡湿度确定包装的防护措施,如果糖果周围的湿度大于平衡湿度,糖果就会吸潮,如果周围的湿度小于平衡湿度,糖果就会失去水分。所以糖果的包装主要是防潮。另外,糖果包装要防止香味的散失和奶油的氧化。最好的包装是kop21/pe30。

2)茶叶包装:茶叶的品种很多,因地而异,主要品种有绿茶、花茶、红茶等。主要成份含有抗坏血酸(维生素c)、丹宁酸、多酚化合物、叶绿素、脂肪等。湿度、氧气和紫外线对这些成分都有很敏感的反应,容易引起变化。

a.酚类物质:茶叶中的酚类物质赋予茶叶独特的香味。风味不同的茶叶,其酚类物质的特质也有差异。酚类物质还对茶叶的色泽有直接关联,酚类物质容易发生自动氧化而生成苯醌类物质,苯醌再与氨基酸反应就发生发色素反应。所以酚类物质的氧化会造成茶叶的香味和颜色变化。

b.维生素c:茶叶含有大量的vc,它给予了茶叶特殊滋味。但是vc对氧和光线特别不稳定,很容易被氧化成“胶氧抗坏血酸”,并进一步与氨基酸结合发生色素反应,使茶叶味道恶化。

c.脂肪:茶叶中含有脂肪,其中包含大量的不饱和脂肪酸。这类不饱和脂肪酸发生自动氧化可生成醛、酮化合物,使茶叶味道恶化,颜色也会发生很大变化。

d.叶绿素:叶绿素是茶叶的基本色素,使茶叶显得新鲜翠绿。但叶绿素对光线很不稳定,容易退色和分解变成棕色。综上所述,茶叶容易受氧、湿度、温度、光线和环境异味的影响而变质,所以茶叶包装要求隔氧、防潮、避光。最好的包装是kop21/铝箔7/pe30。也可以是kop21/vmcpp25-30。

3)咖啡包装咖啡通常是炒制后磨成粉销售。咖啡极易挥发散失香味,其中的油脂和芳香物成分极易氧化分解,尤其是在受潮后更会加快其损坏速度。因此咖啡包装必须隔氧、保香、防潮和避光。最好的包装是kpet14/铝箔7/pe30、kpet14/vmcpp30。4)糕点包装:糕点主要是以面粉、油脂、食糖、蛋类、香料为主要原料混合烤制而成,有时会加入一些果仁,以增加营养和独特风味。根据糕点的原料和成品特性,可分为三类,即高水份类,如蛋糕、奶油点心;低水份类,如蛋卷、酥糖、酥饼;高油脂类,如油酥饼、麻花。蛋糕、奶油点心类高水份糕点的主要特点是组织疏松多孔,表面积大,水份含量高,糕点成分复杂。这类糕点的包装主要是防止霉变和水份散失,其次是隔氧防止脂肪氧化酸败,保香和防异味透过。用kop21/pe30或kpet14/pe30都是很好的包装。采用上述复合膜包装,既可以在包装内加入适量的脱氧剂,以保证糕点长期处于无氧状态;也可以进行充氮气包装,这样就可达到防止氧化、霉变、酸败和散失水份的目的,可以大大延长食品的货架寿命。酥饼、酥糖、蛋卷低水份糕点的主要特点是含水量极低,容易吸收水份而变软:油脂容易渗透而污染包装。这类包装的主要特点是防潮,其次是隔氧、耐油。常常这类食品的货架寿命是8周或2个月。最好的包装是kop30/pe35。油酥饼、麻花等油炸食品的主要特点是含油脂量极高,容易氧化酸败而变质,油脂渗透包装造成污染而影响销售。这类糕点的包装主要是隔氧防止氧化酸败,其次是防油脂渗透。最好的包装是kop30/cpp30。5)膨化小食品、油炸土豆片的包装:这类食品的主要特点是疏松酥脆、口味多样、风味独特,如炸虾条、炸土豆片(条)都是这样,这类食品最受儿童喜爱。其特点是兼有低含水量糕点和高油脂含量糕点的特点,所以包装的主要特性是防潮、隔氧、保香、耐油、避光(特别是紫外线 pvdc有一定的吸收紫外线功能)。最好的包装是kop30/vmcpp35。