

# 杯式果肉果冻包装机包装质量检测方法

产品名称	杯式果肉果冻包装机包装质量检测方法
公司名称	东莞市米目米信息技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市松山湖高新技术产业开发去研发一路1号A栋8楼
联系电话	400-1819-123 18820337081

## 产品详情

杯式果肉果冻的主要生产原料有卡拉胶、果肉、白糖、水及其他辅助添加材料。影响果冻货架期的主要因素有氧气、酶促反应、化学反应和微生物等。其中，氧气是果冻变质的最主要外因，酶反应、维生素的氧化均需要氧气的参加，并且大部分微生物的繁殖也和氧气密切相关。因此，杯式果肉果冻应采用阻隔性包装材料。本文以三种常见果冻为例，对杯式果肉果冻包装的质量检测方法进行分析介绍。

### 一、密封性测试

果冻一般采用热熔胶低温封口，封口膜与果冻杯体热封需要有良好的相容性与合适的热封时间、压力、温度参数。若果冻杯的密封性差，则会导致氧气从连接薄弱处渗透，与果冻接触，造成果冻变质；当受到外力挤压（比如堆码）时，包装容易从封口处破裂，造成果冻中析出的水分外流。因此，果冻对密封性有较高的要求，可将封口膜与杯体热封后，借助检测仪器判断其封口密封性能。测试方法为：

在果冻杯封口膜圆心处用电烙铁烙出一个圆孔，用双面胶将密封垫圈固定在圆孔上，然后将LSSD-01泄露与密封强度测试仪的充气探针经密封圈从圆孔处插入果冻杯中，即可开始试验。

通过此方法可检测果冻杯包装的整体密封性、耐压性能，并可发现密封的薄弱环节，进而对症下药，进行有的放矢的改进。

## 二、封口强度测试

很多果冻生产企业为了确保杯式果冻的密封性，进而采取了提高封口膜与果冻杯体封口强度的解决措施。然而，封口强度的提高虽然保证了果冻杯的密封性，却也随之带来了另一个问题——热封强度过大，封口不宜开启，影响消费者对产品的接受度。因此，果冻杯的封口强度应该保持在一个合理的范围内，既能满足密封性要求，又不至于影响开启力度。具体测试方法如下：

测试时，将待测样品装在果冻杯开启装置的杯座中，利用真空发生器将果冻杯与杯座间的空间抽为真空，利用大气压力将果冻杯固定。将果冻封口膜开启处固定智能电子拉力试验机的上夹具上，启动发动机使上夹具以300mm/min的速度匀速上升，将封口膜撕开。记录最大的力值为开启力，剥离过程中的平均值为封口撕开力。