

Упаковывание тертого сыра — легко и просто

Универсальность весового дозатора серии **Ishida CCW-R**, обусловленная конструкционными особенностями его контактных частей, позволяет ему с легкостью взвешивать и упаковывать все возможные виды сыров с различными характеристиками: начиная с «влажных», например моцареллы, и заканчивая такими легкими и хрупкими сортами, как пармезан. Благодаря специальному **тефлоновому покрытию** все виды сыров легко скользят по поверхности дозатора без склеивания и образования комков. Все это увеличивает производительность и точность работы оборудования.

Универсальность дозатора распространяется на его удобство и простоту в эксплуатации, использование сенсорного экрана для предварительной настройки на различные продукты и весовой диапазон.

Дизайн дозатора выполнен с учетом возможности его быстрой мойки. Все контактные части легко демонтируются, после чего дозатор можно быстро промыть. Это позволяет осуществить тщательную мойку при минимальном времени простоя оборудования.

Компания «ПИР-ПАК» из России, установив дозатор **Ishida**, может упаковывать твердый сыр различных сортов в разной форме (тертый, в гранулах, хлопьями, в кубиках) массой от 75 г до 1 кг.



Легкий рециклинг сложных пленок



Компания **Herbold Meckesheim GmbH** (Германия) разработала агломератор-пласткомпактор для вторичной переработки использованной мягкой упаковки из многослойных, в том числе металлизированных, пленок с нанесенной печатью. Образуется агломерат очень высокой насыпной плотности, который может, подобно первичному сырью, перерабатываться в обычном экструдере.

Отходы упаковки при помощи подающего шнека поступают в пространство между роторным и статорным дисками, которые оснащены смесительными лопастями и выполняют функции дискового пластикатора. Измельченный материал с помощью прессующего шнека непрерывно подается через отверстие статорного диска в рабочую зону. За счет высокого трения между уплотнительными дисками материал быстро нагревается, спекается и в нагретом состоянии подается в устройство горячей грануляции.

Автоматическое управление пласткомпактором позволяет уменьшить расходы на его обслуживание. Производительность оборудования может достигать от 100 до 1 400 кг/ч.

Для переработки загрязненных отходов пласткомпактор комплектуется специальной очистительной установкой, в которой материал одновременно высушивается, что особенно важно для переработки очень тонких пленок.

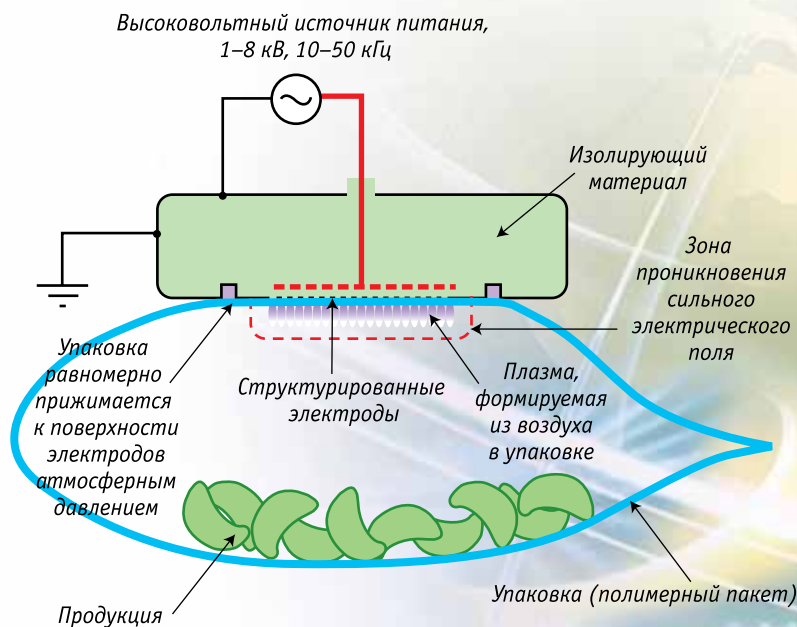


Озон в упаковке

Шотландские ученые **Деклан Дайвер** и **Хью Поттс** из университета в Глазго разработали метод **Anacail** для увеличения безопасности пищевых продуктов и продления сроков их хранения. Они использовали холодную плазму для превращения кислорода, который содержится в воздухе внутри упаковки, в озон, уничтожающий микробы в герметично закрытой упаковке.

Озон — бактерицидное средство, которое в сотни и даже тысячи раз эффективнее, чем хлор.

Метод основан на использовании плазмы, создаваемой выдвижным устройством, которое на короткий промежуток времени (несколько часов) подносится к внешней поверхности полимерной или стеклянной упаковки. Этого времени достаточно для того, чтобы любая плесень, грибок или бактерии в содержимом упаковки были уничтожены образуемым внутри нее озоном. Причем на вкус продукта это никак не влияет.



5-слойная усадочная пленка

В производстве полиолефиновых пленок большая доля приходится на тонкие усадочные пленки для групповой упаковки. Все чаще это 5-слойные пленки, которые благодаря распределению функциональных свойств между отдельными слоями позволяют значительно снизить общую толщину пленки при одновременном улучшении ее свойств.



Следуя этой тенденции, компания **W&H** продемонстрировала новое поколение выдувных головок для полиолефинов **MAXICONE P** на экструзионной установке **VAREX** с рабочей шириной 2 200 мм для изготовления 5-слойных усадочных пленок. Не имеющая аналогов кольцевая система **OPTICOOOL** для оптимального охлаждения пленочного рукава гарантирует превосходное качество пленки, простоту в обслуживании установки, наивысшую производительность и эффективность производства.