

Упаковка со всех континентов

Гибкая альтернатива жесткой упаковке

Компания **Dow** по эксклюзивному соглашению с компанией Smart Bottle Inc получила лицензию во всем мире на технологию упаковки PacXpert™.

Инновационная технология упаковки PacXpert™ дает возможность перейти с традиционной жесткой тары больших объемов к более гибким видам упаковки. Это особые эластичные стоячие пакеты и мешки, которые отличаются прочностью, мало весят и выгодны по цене. При этом, несмотря на эластичность, упаковка кубической формы одинаково устойчива и в вертикальном положении, и на боку.

Встроенные высокопрочные ручки дают возможность легко перемещать упаковку и заполнять ее продуктом с повышенной точностью.

Крышка подходит для многоразового закрывания, при этом можно закрывать ее с разной степенью плотности, чтобы варьировать скорость извлечения продукта.

На упаковке – большая поверхность для фирменного оформления, привлекающего внимание покупателя; дизайн упаковки позволяет нанести изображение с четырех сторон, есть прозрачные вставки.

Конструкция помогает извлечь максимум продукта из упаковки, с минимальным неиспользованным остатком. Упаковка производится для разных объемов продукта (1 л – 20 л).



От FreshCan до технологии Irifini



Рис. А

Еще в конце 1990-х гг. компания **Schmalbach-Lubeca** предложила технологию, ныне известную как FreshCan, для приготовления энергетических и других обогащенных напитков во время открывания алюминиевой банки (рис. А). При этом конструкция устройств, в которых размещались различные ингредиенты для напитков, постоянно совершенствовалась. Неизменным оставался принцип технологии FreshCan – изменение давления в банке при ее открывании. Однако, исследования рынка показали, что современный потребитель – индивидуалист и он хочет самостоятельно не только выбирать продукцию, но и регулировать ее вкусовые качества. Так родилась технология Irifini.

Программируемая бутылка для жидкой продукции (рис. Б) или алюминиевая банка для напитков (рис. В) имеют на своей поверхности или на поверхности крышки запрессованные мини-контейнеры с добавками (ароматизаторы, красители, отдушки и др.). Перед открыванием такой упаковки потребитель, выбрав необходимую добавку, разрушает контейнер и отправляет ее в упаковку.

Идея Irifini, недостаточно разработанная в коммерческом плане, нашла отражение в термоформованной упаковке для пищевой продукции (рис. Г) – авторы Hyewon Kim и Jieun You из Kookmin University, Younsung Lee из Kunkuk University, Gyu Jung Lee из Sungshin Women's University в Южной Корее.

При упаковывании лапши в такую упаковку можно из блистерной крышки добавлять различные приправы, а в йогурты – пробиотики, витамины и другие компоненты.



Рис. Б



Рис. В



Рис. Г