

Những điều cần biết khi sử dụng thiết bị đóng gói chân không thực phẩm

Thiết bị đóng gói chân không là một kỹ thuật đặc biệt để đóng gói và bảo quản thực phẩm thương mại. Sử dụng kỹ thuật này chi phí thấp và cũng có thể kéo dài thời gian bảo quản của các loại thực phẩm dễ hư hỏng. Đóng gói chân không là đóng gói sản phẩm trong bao bì đã rút hết không khí.

1. Lý do sử dụng thiết bị

Oxy tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm tạo phản ứng oxy hóa thực phẩm, cùng một số vi khuẩn hiếu khí gây bệnh phát triển mạnh trên bề mặt thực phẩm làm sản phẩm hư hỏng. Cần phải ngăn chặn không cho oxy tiếp xúc với thực phẩm bằng cách cho thực phẩm vào bao bì đóng gói chân không. Oxygen thúc đẩy một số phản ứng trước thực phẩm hư hỏng.

Đóng gói chân không có thể kéo dài thời gian lưu trữ cho các loại thực phẩm khô, đông lạnh và làm lạnh.

2. Yêu cầu sử dụng thiết bị

Máy đóng gói chân không dân dụng thường đủ nhỏ để thực hiện dễ dàng những gói nhỏ và lưu trữ. Máy đóng gói chân không công nghiệp lớn đóng gói số lượng nhiều hơn và các gói lớn hơn.

Tất cả các hệ thống đóng gói chân không đòi hỏi một nguồn cung cấp ổn định túi chân không chuyên dụng. Các túi được sử dụng sẽ khác nhau giữa các loại thực phẩm và các dạng kiểu mẫu của máy.

3. Lưu ý khi sử dụng

Một số vi khuẩn gây bệnh phát triển mạnh trong môi trường không có oxy, và vì vậy nó có thể phát triển mạnh trên các loại thực phẩm đóng gói chân không.

Đóng gói chân cũng cần phải ướp lạnh hoặc làm lạnh sau khi đóng gói một số loại thực phẩm.

4. Chi phí thiết bị

Máy đóng gói chân không dân dụng có giá từ 50 \$ đến hàng trăm đô la. Máy đóng gói chân không công nghiệp có thể có giá từ 3.000 \$ trở lên tùy thuộc vào kích thước và sản lượng của nó.

□