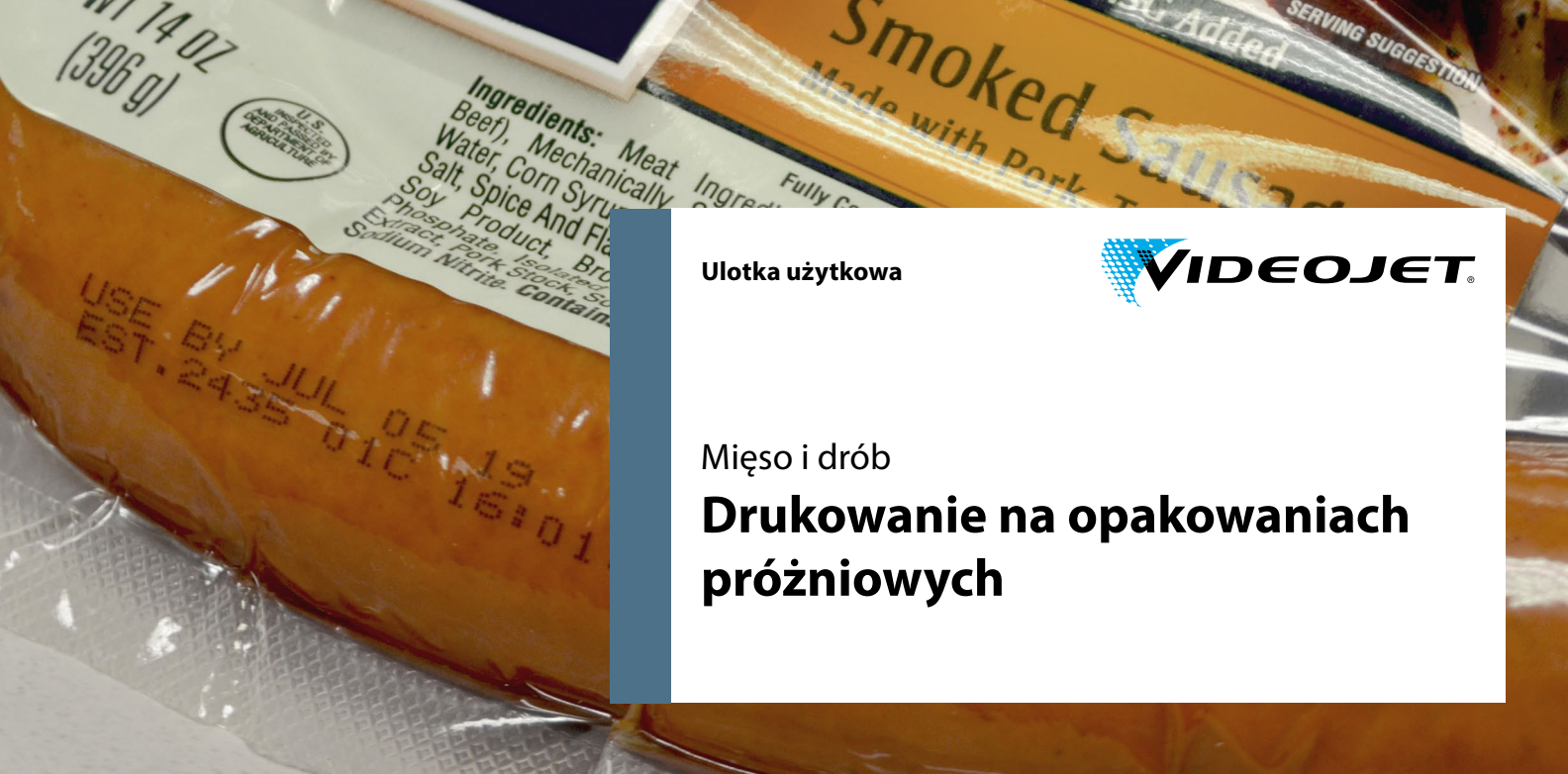




Ulotka użytkowa



Mięso i drób

Drukowanie na opakowaniach próżniowych

Wyzwanie

Odliczanie czasu do dostarczenia produktów mięsnych i drobiowych konsumentom zaczyna się w momencie uboju zwierzęcia. Pojawienie się u konsumentów popytu na bardziej różnorodne produkty mięsne i drobiarskie utrudniło sprzedawcom detalicznym zarządzanie zapasami. Dowodem tego jest zaobserwowany w latach 2006–2012 około 99-procentowy wzrost strat w łańcuchu dostaw wśród produktów mięsnych i drobiowych sprzedawanych w supermarketach*. W odpowiedzi producenci mięsa i drobiu często sięgają po opakowania próżniowe jako sposób na ograniczenie ilości odpadów i wydłużenie okresu przydatności do spożycia. Wybór optymalnej technologii znakowania opakowań próżniowych zależy od konfiguracji linii oraz wymaganej treści oznakowania.

Korzyści uzyskiwane dzięki firmie Videojet

Producenci z branży mięsnej i drobiarskiej oczekują od firmy Videojet szerokiej gamy łatwych w obsłudze drukarek. Firma Videojet oferuje dwa sprawdzone rozwiązania do drukowania na opakowaniach próżniowych:

- **Nadruk termotransferowy (TTO):** Oznakowania o wysokiej rozdzielczości na materiałach elastycznych bez użycia rozpuszczalników; możliwy stopień ochrony IP 65 do zastosowań obejmujących zmywanie
- **Atramentowy druk ciągły (CIJ):** Pozwala znakować na niemal każdym materiale i w trudnych warunkach; atramenty specjalnie zaprojektowane do środowisk o znacznej kondensacji oraz opcje ze stopniem ochrony IP 65 (bez powietrza technologicznego)

Przegląd

Większość opakowań produktów spożywczych pełni dwie podstawowe role: 1) zachowanie jakości produktów spożywczych wewnątrz opakowania do momentu zakupu przez konsumenta i 2) zaprezentowanie produktu w atrakcyjny sposób. Stopień świeżości produktu, który dociera do konsumenta, zależy od szeregu czynników środowiskowych, w tym od temperatury oraz obecności tlenu i mikroorganizmów. Przy ocenie jakości mięsa konsumenci przywiązują bardzo dużą wagę do koloru, który w związku z tym musi zostać zachowany w całym procesie pakowania i dystrybucji.

Średni okres przydatności do spożycia produktów mięsnych i drobiarskich może wynosić od 20 do 90 dni, w zależności od metody pakowania i przechowywania. Istnieje wiele systemów pakowania mięsa — najbardziej popularne to pakowanie próżniowe, w atmosferze kontrolowanej i aktywne. We wszystkich tych systemach wykorzystywane są kombinacje sztywnych i elastycznych materiałów zapewniające najlepsze możliwe wyniki.

Najczęściej stosowane są opakowania próżniowe, które zapewniają dłuższy okres przydatności do spożycia ze względu na brak tlenu, który jest największym zagrożeniem dla świeżego mięsa. Tlen może powodować przebarwienie, pogorszenie smaku i rozwój mikroorganizmów. Opakowania kontrolujące ilość tlenu i wilgotność mogą ograniczyć negatywny wpływ tych czynników bez konieczności stosowania sztucznych dodatków.

Opakowania próżniowe zajmują także mniej miejsca niż opakowania tradycyjne oraz pozwalają łatwo wykryć wszelkie uszkodzenia opakowań. Pozwalają również konsumentom zamrozić mięso w oryginalnym opakowaniu z minimalnym ryzykiem przemrożenia. Dodatkową zaletą opakowań próżniowych jest to, że soki z mięsa są zatrzymywane w opakowaniu, co zmniejsza ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego.

Znakowanie opakowań produktów mięsnych i drobiarskich może być prawdziwym wyzwaniem, w zależności od konfiguracji linii oraz kształtu przybieranego przez opakowanie końcowe. W technologii TTO można dokonać zadruku folii przed zapakowaniem mięsa. Drukowanie po zapakowaniu i uszczelnieniu próżniowym mięsa wykonywane jest głównie w technologii CIJ. W przypadku drukowania w technologii CIJ po zapakowaniu produktu wyzwaniem jest znalezienie gładkiej powierzchni, na której zostanie umieszczone oznakowanie.

* „Updated Supermarket Shrink Estimates for Fresh Foods and Their Implications for ERS Loss-Adjusted Food Availability Data”, wydział badań gospodarczych Departamentu Rolnictwa USA, czerwiec 2016 r

Nadruk termotransferowy (TTO)

Firma Videojet oferuje szeroką gamę technologii TTO. Wybór odpowiedniej technologii zależy od zastosowania. Rozwiązaniem TTO firmy Videojet najbardziej odpowiednim dla producentów mięsa i drobiu jest drukarka Videojet IP DataFlex Plus. To urządzenie wyposażone jest w korpus o stopniu ochrony IP 65, który jest odporny na zmywanie, co pozwala uniknąć kosztownych wymian części i zgłoszeń serwisowych przy jednoczesnym zmniejszeniu ryzyka uszkodzenia na skutek kontaktu z wodą lub przypadkowych zdarzeń. Drukarka wyposażona jest również w kontroler ze stali nierdzewnej o stopniu ochrony IP 55 i kasety IP anodowaną złotem. Dostępne są wsporniki ze stali nierdzewnej dopuszczone do kontaktu z żywnością, przeznaczone do zamocowania korpusu drukarki.

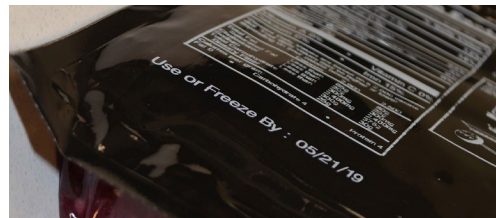
Proces obsługi systemu drukarki podczas zmywania jest prosty i przebiega szybko. Z korpusu drukarki należy wyjąć zwykłą kasety i zastąpić ją kasety IP. Zmiana ta zajmuje 30 sekund. Kontroler należy pozostawić tak, jak jest, i rozpocząć proces zmywania.

Atramentowy druk ciągły (CIJ)

CIJ to wyjątkowo wszechstronne rozwiązanie z zakresu znakowania atramentowego, idealnie nadające się do drukowania na opakowaniach próżniowych z uszczelnionym w nich produktem. Większość drukarek CIJ firmy Videojet wyposażonych jest w obudowy o stopniu ochrony IP 65 i nie wymaga stosowania powietrza technologicznego, co pomaga przedsiębiorstwom zredukować koszty ogólne.

Firma Videojet oferuje ponad 640 atramentów i płynów, w tym opracowane specjalnie do warunków panujących w zakładach przetwórstwa mięsa i drobiu. Na przykład atrament Videojet V418 jest przeznaczony do środowisk o wysokiej wilgotności. Firma Videojet oferuje także atramenty pigmentowe zapewniające wysoki kontrast na podłożach o innym kolorze.

Drukarki atramentowe Videojet oferują również wyjątkowe rozwiązania, takie jak technologia Dynamic Calibration™, która automatycznie dostosowuje lepkość atramentu i zapewnia konsekwentnie wyraźne oznaczenia oraz zmniejsza ilość odpadów i poprawek wymaganych z powodu wadliwych oznakowań. Głowica CleanFlow® zabezpieczona przed zapchaniem pozwala ograniczyć częstotliwość wykonywania czynności konserwacyjnych, przestaje to być wydatki.



Podsumowanie

Zgodnie z przewidywaniami globalne spożycie produktów mięsnych i drobiarskich ma do roku 2030 wzrosnąć o niemal 50%¹. Ten wzrost popytu sprawia, że sprzedawcy detaliczni muszą oferować świeże produkty mięsne i drobiarskie, co z kolei zmusza producentów do wytwarzania mięsa i drobiu w taki sposób, aby jego świeżość i jakość zostały zachowane na etapie przetwarzania, pakowania i transportu. Pakowanie próżniowe jest zdecydowanie skutecznym rozwiązaniem, pomagającym wydłużyć okres przydatności do spożycia produktów mięsnych i drobiarskich.

Rozwiązania znakujące Videojet charakteryzują się elastycznością i solidną konstrukcją, jakie są wymagane przez producentów mięsa i drobiu. Dzięki ponad czterdziestoletniemu doświadczeniu w branży oraz optymalnemu połączeniu technologii, wiedzy fachowej i możliwości serwisu firma Videojet jest najlepszym partnerem w dziedzinie znakowania opakowań.

¹ „The Future of Global Meat Demand – Implications for the Grain Market”, Mitsui Global Strategic Studies, wrzesień 2016 r.

Zadzwoń pod numer **887 444 600**
napisz na adres **handel.em@videojet.com**
lub odwiedź stronę **www.videojet.pl**

Videojet Technologies Sp. z o.o.
Ul. Kolejowa 5/7
01-217 Warszawa, Polska

© 2017 Videojet Technologies sp. z o.o. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Polityka firmy Videojet Technologies Inc. zakłada ciągłe doskonalenie oferowanych produktów. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian konstrukcyjnych oraz zmian w specyfikacji bez uprzedniego powiadomienia.

