



Natura Pak

Modified atmosphere packaging



Modifiye Atmosfer Paketleme

Natura Pak modifiye atmosfer, nem ve terleme kontrolü ile sebze meyvelerin depolama nakliye ve raf ömürlerini uzatan bir paketleme sistemidir. Natura Pak poşetin içine ürün konulup kapatılmasından sonra, ürünün doğal solunumu poşetin içindeki oksijen oranını azaltır ve karbondioksidi artırır. Natura Pak poşetleri her bir sebze/meyve için özel olarak karbondioksit ve oksijen konsantrasyonu dengesini sağlamak için farklı dizayn edilmiştir. Sebze /meyve solunum yaptığıında torbanın içindeki nem 90-95% e ulaşmaktadır. Natura Pak teknolojsi sadece aşırı nemin dışarı çıkmasına müsaade ederek içindeki ürünün su kaybetmesini engellemektedir. Natura Pak poşetleri gaz değişimini kontrol edebilen yarı-geçirgen filmden üretilmektedir. Filmin yarı geçirgen karakteri filmin yapısında yer alan bazı akıllı moleküllerin etkinliği esasına dayanmaktadır. Taze ürünlerin mikrobik bozulmasına neden olacak suya doymun bir ortam (atmosfer) oluşturmaz.

Bu sayede çürüme,bozulma, yaşlanma ve olgunlaşma ihtimalini yok eder.

Neden Natura Pak Modifiye Poşet?

Natura Pak poşetleri, sektörün öncü işletmeleri tarafından meyve ve sebze paketlemede kullanılır. Pazar payını artırıcı garanti bir satış ve gelir unsuru olarak görülmektedir.








NATURA PAK POŞETİN FAYDALARI









- Ürünlerin taze kalmasına yardımcı olur
- Ürünlerin depolama ve raf ömrünü uzatır
- Lezzet ve besin değerlerini korur
- Mevsimsel boşluklarda köprü görevi görür
- Lojistik maliyetlerini azaltır

Natura Pak MAP Teknolojsi

- Etilen oluşumu ve biyosentezini bloke ederek, ürünün yaşlanma ve olgunlaşmasını yavaşlatır
- Ürünün besin rezerv kaybı yavaşlayınca üründe bulunan şeker, A ve C vitaminleri besin değeri ve doğal tadı korunmaktadır
- Hastalık yapan madde veya mikroorganizmaların gelişimini direkt olarak bastırıldığı için bozulma ve çürümeyi azaltmaktadır

TESTLERİMİZ SONUCU ELDE EDİLEN KORUMA VERİLERİ

ÜRÜN	SOĞUK DEPOLAMA	RAF ÖMRÜ
 SALATALIK	18 gün 10°C	3 gün 20°C
 TAZE FASÜLYE	12 gün 10°C	3 gün 20°C
 NAR	60 gün 6°C 90 gün 6°C 90 gün 6°C	3 gün 20°C (Uzun yollar için) 3 gün 20°C (Uzun depolama için) 3 gün 20°C (Uzun depolama için)
 YEŞİL BİBER	30 gün 8°C	7 gün 20°C
 HAVUÇ	40 gün 0°C	4 gün 10°C
 KABAK	21 gün 8°C	3 gün 20°C
 ÜZÜM	27 gün 1°C	4 gün 10°C

ÜRÜN	SOĞUK DEPOLAMA	RAF ÖMRÜ
 BROKOLİ	28 gün 0°C	4 gün 10°C
 KİRAZ	60 gün 0°C	4 gün 10°C
 ERİK	60 gün 0°C	3 gün 20°C
 ARMUT	91 gün 0°C	3 gün 20°C
 KİVİ	5 gün 0°C	6 gün 20°C
 ÇİLEK	14 gün 0°C	4 gün 10°C
 KAYISI	35 gün 0°C	4 gün 10°C
 MUZ	30 gün 13°C	5 gün 20°C

İLETİŞİM BİLGİLERİ

DOSAB Alaşar Mah. Mimoza Sk. No:9 Osmangazi / BURSA / TÜRKİYE

Tel : +90 (224) 261 12 60 Pbx

Fax : +90 (224) 261 12 63

Web : www.pakplas.com

E-mail : pakplas@pakplas.com

