

B.S. PLASTIC INVEST KFT.

GINOP-2.1.1-15-2015-00516

**Hosszú eltarthatósági idejű előhűtött töltelékes pékáru és
pizzatermékek fejlesztése**

Kutatás fejlesztés „Előhűtött termékekhez, speciális
élelmiszerekhez
használt csomagolások fejlesztése” témakörben

CÉL

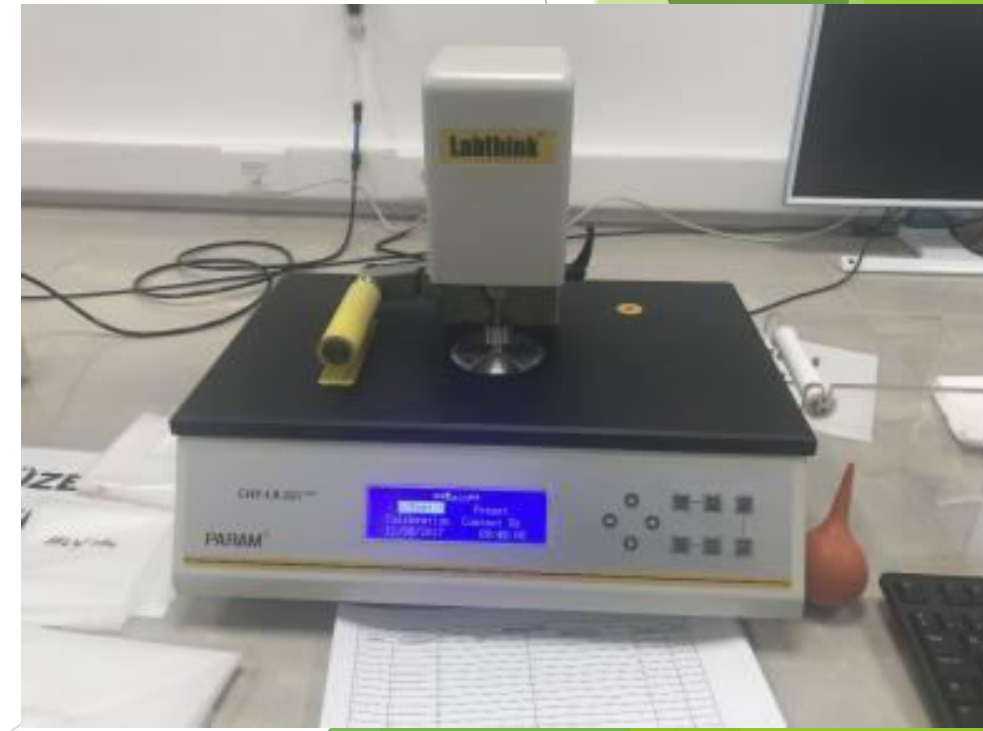


A Pr1mer KFT által kifejlesztett előhűtött töltelékes
pékáru és pizzatermékek eltarthatósági idejének növelése
az általunk kifejlesztett csomagolóanyag által

SZAKMAI SEGÍTSÉG

- Munkánkat a Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Karának munkatársai segítették
- Első lépésben egy primer kutatást végeztünk a csomagolóanyagokról
- Valamint megtörtént az alapanyagok kiválasztása
- Megkezdődött a vizsgálatokhoz szükséges eszközök beszerzése
- Kialakításra került a belső anyagvizsgáló laborunk
- Elkezdődtek a próbagyártások 2017 februárjában

Eszközök





Szakítógépet működés közben



Gyártott prototípusok egy része



Eredmények

- A coex fóliák tulajdonságai bizonyultak a legjobbaknak, ezeket fejlesztettük ipari méretben is jól működtek és a pályázatban meghatározott 30 mikrométert is teljesítettük.
- Tehát elmondhatjuk, hogy sikeresen teljesítettük a kitűzött célokat:
- A péksütemények (bukta, rétes, búrkifli és túrós táska) mind 14 napos eltarthatósági idővel rendelkeznek.
- A pizzák (magyaros, sajtos, vegán zöldséges) 30 napos eltarthatósági idővel rendelkeznek.
- Amit mindkét esetben elvártunk a csomagolóanyagtól, hogy a vízgőz áteresztő képessége a lehető legkisebb legyen és a gázzáró képessége a lehető legjobb.
- Tehát a cél az oxigén kizárása és a nedvesség benntartása volt, ami teljesült.
- A fólia vastagságnál a fő cél az volt, hogy minél vékonyabb legyen, de a mechanikai hatásoknak ellenálló és könnyen használható, ez szintén teljesült.