

Жерибор О. С., Левківська Т. М., Дущак О. В.

РЕТОРТ-УПАКОВКА: СУЧАСНІСТЬ ТА ЗРУЧНІСТЬ

Реторт-упаковка на даний час заняла істотну долю ринку, що продовжує стрімко зростати. Комерційна цінність реторт-паketу і його переваги як практичної та універсальної упаковки для масового застосування стала очевидна технологам, логістам, фінансистам відворчих підприємств переробної галузі [1].

Реторт-паketи – це м'які харчові упаковки, що складаються з трьох або чотирьох шарів – ретортний поліпропілен, нейлон, алюмінієва фольга та поліестер, які захищають продукти від різних небезпек. Наявність металізованого шару захищає продукти від потрапляння води, кисню і сонячного світла. Цей «екран» також запобігає потраплянню пилу та бруду. Завдяки чудовим бар'єрним властивостям, реторт-паketи є чудовим засобом забезпечення надійного та якісного захисту продукту [1, 2].

Реторт-паketи – тренд у світі упаковки, який легко замінює застарілі скляні та металеві банки для харчових продуктів, що потребують стерилізації. Цей бездоганний метод пакування забезпечує виробникам наступні переваги [2].

Реторт-упаковка характеризується високими показниками стійкості до ударів, проколів і стирання. Також реторт-паketи характеризуються стійкістю на полицях і стелажах під час зберігання на складах або в магазинах, їх можна підвішувати. Паketи чисті, готові до застосування, не потребують додаткового миття та стерилізації.

Реторт-упаковки мають невелику вагу та габарити, вони займають на 85% менше місця порівняно з банками. Що є потужною перевагою для логістики в порівнянні з жерстяною та скляною тарою. Утилізувати таку тару простіше, аніж травмонебезпечні скляні банки.

Упаковка стійка до дії високих температур, обробляти продукцію в реторт-пакетах можна при температурі до 180⁰С. Також паketи стійкі до заморожування. Стійкість до газів і агресивних середовищ у реторт-паketів набагато вище у порівнянні з традиційною вакуумною упаковкою. Упаковка не схильна до появи корозії, виключається ризик окислення. В процесі вакуумації все повітря видаляється з упаковки і залишається тільки упакований продукт.

Оскільки така тара швидко прогривається, то скорочується час стерилізування. Це призводить до істотного скорочення споживання електроенергії у процесі виробництва, а в їжі зберігається більше поживних речовин, вітамінів.

Реторт-пакети виготовляються різних форм, конструкцій та розмірів із закругленими кутами, об'ємним дном, прозорими вікнами, з дозатором-штуцером, з відривними надрізами для легкого відкривання та ін. Відсутність гострих країв та крихкості дозволяє уникнути травм при консервуванні, зберіганні, перевезенні та використанні заготовок у реторт-тарі. Пакети зручні до використання – їх можна розкрити без консервного ножа. Для розігрівання не потрібно виймати їжу із упаковки. Готовий продукт стерильний, його можна їсти із пакета.

Реторт-упаковка – це також можливість втілення будь-яких дизайнерських ідей шляхом нанесення повноколірного ротогравюрного друку.

Продукція в реторт-упаковці істотно здешевлюється внаслідок відносної дешевизни реторт-пакетів, яка визначається попитом.

Продовольчий ринок – це надійний ґрунт для розвитку і розширення компаній, що використовують реторт-пакети та гнучку полімерну упаковку.

Список використаних джерел.

1. Верхівкер, Я. Г., Мирошніченко О. М. Сучасні види полімерної тари для консервованих харчових продуктів. *Товарознавчий вісник*. 2021. № 1, Т. 14. С. 6–17.
2. Кривошей В. М. Реторт-пакети чи банки з жерсті. Що обрати? *Упаковка*. 2015. Т. 1. С. 41–45.