



Стеклянная тара для пищевых продуктов

Выполнил студент группы ТЭХ-14а Федоров Гоша

- Упаковка продукта сейчас - это отличный маркетинговый ход, способный либо привлечь, либо оттолкнуть покупателя. В погоне за красивыми упаковками не нужно забывать, что основной их функцией остается защита продукта от микробов, бактерий и других вредных факторов. А поэтому нужно со всей серьёзностью относиться к тому, во что обернут тот, или иной продукт. И так, прежде чем купить консервы, кетчупы, сухарики, соки, молоко и другую продукцию, нужно обратить внимание на вид упаковки, а так же ее целостность.



- Бутылки, банки, баллоны разной емкости-используются для упаковки консервов в геометрической таре и жидких пищевых продуктов -молочных, вин, ликеров, водки, пива безалкогольных напитков, растительных масел и и т.д.....



- Стекло - химически стойкий материал, не наносящий вреда пище, не ухудшающий ее вкусовые качества, позволяющий рассмотреть содержимое. Оно надежно защищает от бактерий, любых загрязнений, увлажнения. Легко поддается гигиенической обработке. Поэтому детское питание в виде пюре и соков упаковывают преимущественно в стеклянные баночки.



- Существуют, правда, емкости и из темного стекла. Чаще всего, они предназначены для хранения растительных масел. Это надо для того, чтобы масло не подвергалось воздействию солнечного света.



- Стекло́нная упаковка предохраняет от увлажнения, загрязнения, устойчива к воздействию составных частей продуктов, но имеет значительную массу (составляющую до 50% массы продукта)....



- Конечно, стекло может разбиться, но, если обращаться с изделиями из него бережно, они прослужат целую вечность. Также в стеклянных банках хорошо хранить остатки пищи, которые вы собираетесь съесть в следующий раз и кладете в холодильник.





Спасибо за внимание