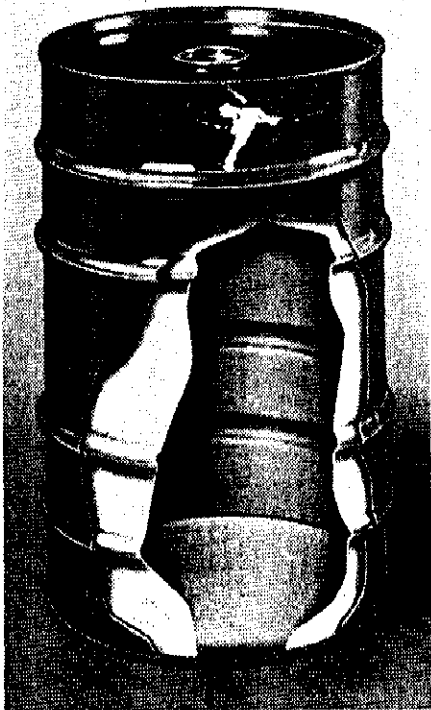


پدیده جدید بسته بندی و نگهداری مواد غذایی



چرا؟

برای اینکه تولیدکنندگان مواد غذایی (زارع و کارخانه دار تولیدکننده، فراورده های محصولات کشاورزی) در هر کشوری از سوی دولت و مجموعه برنامه ریزان جامعه هدایت و حمایت می شوند و قشر تولیدکننده همواره در جریان تازه ترین پدیده های علمی و تکنولوژیکی صنعت مورد نظر قرار می گیرند. متأسفانه تعداد زیادی از تولیدکنندگان رب گوجه فرنگی به دلیل عدم آگاهی از وجود ظروف مخصوص نگهداری و حمل رب یا عدم امکان واردات آن، محور به حمل رب گوجه فرنگی در پیت های حلبی شده اند که حتی لاک ظریف آن هم مانع خرابی رب و خوردگی لایه ها نشده و نتیجتاً به ورشکستگی بعضی از کارخانه داران انجامیده است.

فراموش نکنیم که زارع کارخانه دار، بسته بند، حمل کننده و فروشنده یک زنجیره بزرگ در سیستم تولید هستند و ضرر تولیدکننده و کارخانه دار متوجه کشاورز نیز می شود (محصول تولید شده با عدم تقاضا و قیمت پایین روبرو می شود).

در هر صورت ضرورت دارد که دولت به عنوان متولی کشور، ضمن نظارت بر

بود که سال گذشته کارخانجات تولیدکننده رب گوجه فرنگی را به سوی دریافت اعتبارات دولتی، تولید رب فراوان و برنامه ریزی برای صادرات بیشتر سوق داد.

پاییز همان سال دهها هزار پیت (طرف حلبی مخصوص حمل نفت) و چلیک حاوی رب گوجه به سوی کشورهای عربی، فرانسه، ایتالیا، آلمان و انگلستان روانه شد، اما متأسفانه اکثر قریب به اتفاق پیت ها و بشکه های حاوی رب گوجه فرنگی یا در مقصد و به دستور وزارت یا سازمان بهداشت آن کشور معدوم و یا به کشور ایران بازگردانده شد، چرا که امروزه حتی در کشورهای جهان چندمی مانند نیکاراگوئه و زامبیا نیز نگهداری و حمل مواد غذایی در پیت حلبی ممنوع است، زیرا پیت نفت مربوط به زمان داریسی است و حدود یکصد سال از قدمت آن می گذرد.

در همان حال اما مارکهای قوطی های رب در سوپرمارکتها و مغازه های خارج نشان می داد که رب گوجه فرنگی اسپانیا، استرالیا و آمریکا که به کشورهای دیگر صادر شده بود، به هیچ وجه برگشت داده نشد و به علت حضور نداشتن ایران در بازارهای جهانی، سود سرشاری نیز عاید کشورهای شد که رب استاندارد و سالم را در بسته بندی سالم عرضه کردند،

هنگامی که در خارج از کشور، به یک سوپر مارکت و یا بقالی سر می زنید ناخودآگاه در جستجوی اجناس ایرانی، قفسه ها را از نظر می گذرانید "ساخت ایران" "Made in IRAN" "Product of Islamic Republic of IRAN".

معمول ترین و مرسوم ترین صادرات ایران به خارج عبارتست از: محصولات کشاورزی و فراورده های آن (کمپوت، رب گوجه فرنگی، آب میوه، کنسرو، کنسانتره ...)، اما متأسفانه دیگر کمتر نام ایران را بر روی کالاها و محصولات در کشورهای مصرف کننده مشاهده می کنید. بررسی آمار رسمی و غیررسمی نشان می دهد که حدود ۱۰۰ کارخانه تولید رب گوجه فرنگی و بیش از ۵۰۰ دستگاه غیربهداشتی پانچلی (تهیه رب غیربهداشتی و بدون نظارت دولت و موسسات ذیربط) در ایران وجود دارد که قدرت تولید سالانه آنها به پنجاه هزار تن رب گوجه فرنگی می رسد. با توجه به اراضی کویری ایران و آفتاب خوب و تولید گوجه خوش طعم به راحتی می توان علاوه بر تامین گوجه فرنگی و رب مورد نیاز کشور، بیش از بیست هزار تن از رب تولید شده را نیز صادر کرد و همین محاسبات، اما، بدون در نظر گرفتن امکانات نگهداری



که سردخانه‌ها هرگز نمی‌تواند از ورود میکروب به داخل مواد غذایی پیشگیری کند و تنها برای مدتی از رشد میکروب جلوگیری می‌کند و البته همین کندی رشد میکروب، ظاهر محصول یا فراورده را سالم نشان می‌دهد در حالیکه میکروب یا قارچ در داخل محصول یا مواد غذایی به رشد بطئی خود ادامه می‌دهد.

جالبتر اینکه از بشکه‌های دوجداره می‌توان سالهای سال استفاده کرد و علاوه بر آن بشکه‌ها را در اقصی نقاط کشور و در هر درجه حرارتی قابل حمل و استفاده است.

همچنین بشکه‌های دوجداره هنگام صادرات پس از تخلیه مواد در مقصد، عودت داده می‌شوند و به دلیل استاندارد بودن آنها، توسط کشتی، کامیون، هواپیما و قطار نیز به راحتی قابل حمل هستند. امید که همواره نوآوری و به‌کارگیری تکنولوژی مدرن دنیا توسط ایرانیان که بدون وابستگی یا مقروض شدن به‌خارج صورت می‌گیرد مورد حمایت قرار گیرد ●

ایتالیا، آلمان، یونان و ... پس از ذخیره‌سازی مواد و بعد از صدور مواد مورد نظر در بشکه‌های دوجداره، بشکه‌های مملو از رب یا کنسانتره را وارد خطوط تولیدی (بسته‌بندی در قوطی یا شیشه‌های مختلف) می‌کنند. با این کار در فصل تولید تقریباً تمامی کارگران و خطوط تولید به جمع‌آوری و ذخیره‌سازی محصول می‌پردازند و در فصل زمستان و خارج از فصل برداشت خطوط تولید فعال می‌شود.

جداره بیرونی این بشکه‌ها از آهن ضدضربه (استیل) و جداره داخل آن از P.V.C مخصوص که با مواد غذایی غیرقابل ترکیب است ساخته شده است به همین دلیل مواد غذایی نگهداری شده در این بشکه‌ها احتیاج به مواد افزودنی (که در بسیاری از موارد طعم و رنگ مواد غذایی را تغییر داده، از مرغوبیت آن می‌کاهد و مخالف استانداردهای جهانی است و آنرا تایید نمی‌کند و قابل صدور هم نیست) ندارد، مهتر اینکه با ذخیره کردن مواد غذایی در این بشکه‌ها نیاز به سردخانه نیز وجود ندارد (در مجموع برای نگهداری رب در سردخانه و با احتساب مدت زمان، ضایعات، حمل و نقل و ... برای هر کیلو رب تا مبلغ شصت ریال هزینه می‌شود) فراموش نکنیم

تولید و حمایت از تولیدکننده در ارائه تکنیک و تکنولوژی جدید در تولید محصول، فراورده‌ها و صنایع تبدیلی، بسته‌بندی و صادرات پیشقدم باشد و در غیراینصورت موجات پیشقدم شدن نوآوران و مبتکرین را فراهم آورد و ترتیبی اتخاذ کند که مؤسسات و مدیران آنها، با برنامه‌ریزی، استفاده از تکنولوژی مدرن را در کشور ترویج کنند.

در سال ۱۹۸۵ با تحولی که در صنعت بسته‌بندی و مواد غذایی به‌ویژه رب گوجه‌فرنگی، کنسانتره و آب میوه رخ داد، پدیده‌ای جدید به نام "اسپتیک درام" (بشکه‌های دو جداره) عرضه شد این سیستم جدید بسته‌بندی، پس از تایید توسط استانداردهای بین‌المللی از جمله F.D.A وارد بازار شد. هم‌اکنون ۴۲ کشور دنیا در پنج قاره جهان از این پدیده برای ذخیره کردن رب، کنسانتره و آب میوه در بحبوحه فصل تولید استفاده می‌کنند، زیرا بسیاری از محصولات صیفی و میوه‌جات به صورت انبوه و تقریباً هم‌زمان آماده برداشت می‌شوند.

در آمریکا، فرانسه، اسپانیا، روسیه،