

PATLICAN İŞLEME VE AMBALAJI

Mutfaklarımızın Vazgeçilmezi İçin Çözümler

Gıda ambalajı konusunda uzun yılların deneyimini ve bilgi birikimini günümüze taşıyan
APACK Genel Müdürü Muharrem Demir,
patlıcan işleme ve ambalajı konularını değerlendiriyor.



Osmanlı mutfağında üne kavuşan patlıcandan yaklaşık 40 yemek yapıldığı literatürlere geçmiş olup günümüz mutfağında ise 660 dan fazla patlıcan ile ilişkilendirilmiş üründen bahsedebiliyoruz. Saltasasından imam bayıldısına karnı yarıktan pilavına, turşusundan ızgarasına, kebablarına kadar liste uzayıp gitmekte. Bizde endüstriyel gıda sanayi olarak buna kayıtsız kalamazdık.



Patlıcanın vatanı Hindistan'dır. Buradan bütün Asya ülkelerine, Anadolu üzerinden de Avrupa'ya kadar yayılmıştır. Ülkemizde patlıcanın 17. yüzyıl başlarından beri yetiştirilmekte olduğu sanılmaktadır. Patlıcan, bizde çok sevilen, aynı zamanda fazla tüketilen makbul ve lezzetli bir yazlık sebzedir. Ülkemizde Karadeniz, İç ve Doğu Anadolu Bölgelerimizin bazı yerleri dışında hemen her yerde yetiştirilmektedir. Patlıcan Solanaceae familyasının, Solanum cinsine dâhil olup ılık iklimlerde yıllık, tropik iklimlerde ise ufak bir ağaç şeklinde büyüyen birkaç yıllık bir kültür bitkisidir.

Bilimsel adı Solanum melongena L.'dir.

APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr

Türkiye'de farklı iklim ve toprak yapısı nedeni ile birçok sebze türü üretilebilmektedir. Patlıcan da bu sebze türlerinden biridir ülkemizde açıkta yazlık sebze olarak, örtü altında ise kış ve bahar aylarında yetiştirilen ve tüketilen önemli sebzelerimizdendir. Ülkemizde üretilen patlıcanın hemen hemen tamamı ülke içinde tüketilmektedir. Özellikle düşük sıcaklıklarda meyve bağlayabilen yeni çeşitlerin ülkemize gelmesi ile üretimde önemli gelişmeler olmuştur.

Doğada patlıcanı besin olarak tüketen tek canlı insandır. Bunun nedeni insan bünyesinde az miktarda nikotin bulunmasıdır

Patlıcanın insan sağlığındaki yerinin diğer sebze türlerinden küçümsenmeyecek düzeyde olduğu bilinmektedir. 100 gr patlıcanın kalori değeri 24'dür. 100 gr patlıcanda 1.1 g protein, 2 g yağ, ve 5.5 g karbonhidrat vardır. Vitamin içeriği bakımından ise; 100 gramında 30 IU A vitamini, 0.4 mg B1 vitamini, 0.5 mg B2 vitamini ve 5 mg C vitamini bulunmaktadır.

Endüstriyel kullanım için patlıcanın işlenmesi ve ambalajlanması:



Otomatik Soyma Makinası:

Komple paslanmaz çelik gövde

PLC kontrollü

Ekstra bıçak seti

Küçük çap: Ø 38 mm

Büyük çap: Ø 55 mm

Gürültü <80dB

Kapasite: 1000 adet/saat/hat

En: 1500 mm

Yükseklik:1200 mm

Boyu:1680 mm

Enerji 230 V, 50Hz monofaz

Basınçlı hava: 150 l/min, 6 bar.

APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr

Basit Soyma Aparatları



Uygulama örnekleri:



Patlıcan dilimleme Makinası:

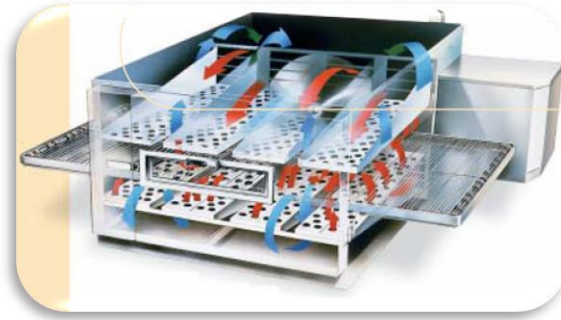


APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr

Patlıcan k zleme  nitesi alternatifleri ve çalışma şekli



Saęlık ve Kalite Garantisi AMBALAJ

Gıda sanayinde içine konulan gıdaların, son t ketickiye bozulmadan, en az toplam maliyetle güvenilir bir şekilde ulaştırılmasını ve tanıtılmasını sağlayan malzemeler ambalaj olarak tanımlanır. Bugünün pazarında ambalaj; yeni ambalaj teknolojilerinin çevreye olan ekilerini de ön planda tutarak gelişmekte olup, üretimden dağıtıma ve dağıtımdan atık denetimine kadar ürünlerin doğal ekolojiye saygılı ve uygun maliyetlerde  retilibilmelerine imkan sağlayabilmelidir.

APACK Ambalaj Makine Sanayi ve Tic.Ltd.Sti.

Ferhatpaşa Mah. 18.Sokak No:36/B 34885 Ataşehir • İstanbul / TÜRKİYE

www.apack.com.tr info@apack.com.tr

Patlıcan yemekleri kullanım ve tüketici talebine uygun olarak çeşitli şekillerde ambalajlanmaktadır.

MAP veya Vakum Ambalajlar:

MAP: Gıdayı çevreleyen atmosfer bileşiminin, tek bir gaz veya gaz karışımı ile yer değiştirme işlemidir. Amaç; meyve & sebzelerin solunum hızlarını min. indirmek , biyokimyasal & bozunma reaksiyonlarının hızını azaltmak, patojen bakterilerin ve küflerin gelişimini engelleyerek gıdaların raf ömrünün uzatılmasıdır.

Özel yüksek sıcaklık kararlılığı olan (-40°C ile +200°C), CPET, AMPET ve DOT tabaklar hazır yemekler ve pişirmeye hazır ürünler için geliştirilmiş ve ürünler doğrudan dondurucudan alınarak fırın veya mikrodalg ısıtılabilir, ambalajında pişirilebilir

Ambalajda kullanım opsiyonları:

- Kolay açılma (soyulma) veya açılmayan kaynak
- Antifog (buhar tutmama)
- Şeffaf, beyaz, siyah, vs. renk opsiyonları
- Üretimdeki artıklar tekrar tekrar hammadde olarak farklı alanlarda kullanılabilir
- Mono malzemelerden imal edilmiş ambalaj maliyeti daha düşük olacaktır
- Yüksek şeffaflık özelliği ile tüketici gözünde daha ön planda
- Uzun süre gıdanın tazeliğini korumak
- Baskı ve fotoselli kontrol

Bildiğiniz gibi gıdaların raf ömrünü 2-3 katına vakum veya MAP ambalaj ile çıkartabiliyoruz ancak bu her zaman yeterli olmayabiliyor. Bu durumda ambalajlanmış ürünler için ısıtma işlem çözümlerimiz devreye giriyor:

Strelizasyon: 115-135 C ürün için soğuk zincir şartı yok.Oda sıcaklığında saklama

Pastörizasyon:75-95 C ürün soğuk zincirde dağıtım

“Sous Vide”: Vakum altında düşük sıcaklıkta ön pişirme, tam pişirme işlemleri olarak pek çok ısıtma işlem uygulaması mevcuttur.

APACK SİZLERE HER ZAMAN DAHA FAZLASINI SUNMAYI İLKE EDİNMIŞTİR. GIDA AMBALAJI ÇÖZÜMLERİMİZ İÇİN HATIRI SAYILIR BİR KAHVEMİZİ İÇMEYE HER ZAMAN BEKLİYORUZ.

