

Micro-perforation des films pour un emballage alimentaire optimal



Une différence de 0,1 mm peut vous procurer un avantage concurrentiel décisif – au regard du climat des emballages alimentaires. Notre technologie **Modified Atmosphere Packaging (MAP)** vous permet d'obtenir votre "climat idéal" :

En tant que fabricant de films, vous profitez de nos micro-perforations laser au même titre qu'une société de conditionnement ou qu'un producteur de denrées alimentaires. Car la perforation, c'est ce qui influe sur la perméabilité des films. Si vous maîtrisez ce paramètre, le plus critique de tous, en tant que producteur de denrées alimentaires, vous aurez une influence positive sur la durée de vie de vos denrées.

Le procédé est simple : il s'agit de perforer les films de manière spécifique au moyen de systèmes laser sophistiqués, et donc d'apporter la quantité d'oxygène idéale aux denrées qui se trouvent dans l'emballage. Une quantité d'oxygène trop élevée ferait mûrir les légumes et les autres denrées : ils se gâteraient donc plus vite. Avec une quantité d'oxygène plus faible, la fréquence respiratoire diminue et le processus de vieillissement ralentit. En fonction des plantes, les fruits et les légumes ont des fréquences respiratoires différentes. Certains respirent plus rapidement que d'autres. Pour le consommateur, cela signifie : certains se gâtent plus rapidement que d'autres.

Plus la micro-perforation laser d'un film est ciblée, mieux les films d'emballage peuvent être adaptés à une denrée spécifique – en faveur de la durée de vie respective du produit. Mais tout cela dépend entre autres de ce que l'on appelle la fréquence respiratoire. Celle-ci varie en fonction de la saison et, pour ne rien simplifier, est influencée par la région – et cela, même s'il s'agit par exemple de la même variété de pomme.

Mots-clés : individualité et flexibilité Ainsi, deux pommes – qui ont poussé et ont été stockées à différents endroits – peuvent se développer de manière totalement différente. Tandis que l'une restera fraîche et croquante dans un climat (d'emballage) adéquat, l'autre deviendra un fruit fade dont l'extérieur promet plus que ce que le goût peut offrir. Pour les producteurs de denrées alimentaires, cela implique de perforer les emballages de manière différente selon les marchés et les régions. Avec la technologie laser MAP, chaque aliment reçoit le microclimat dont il a besoin – composé de quantités d'oxygène et d'humidité précisément définies – ; peu importe s'il s'agit de fruits ou de produits laitiers. Car ce qui est bon pour le fromage est, au mieux, un compromis pour la tomate – qui peut s'avérer, à la longue, un mauvais compromis ! Avec MAP, vous maîtrisez la différence de température entre la denrée alimentaire qui se trouve dans l'emballage et l'environnement. Et influencez parallèlement la durée de vie du produit. Ce procédé fait mûrir le fromage en faveur de sa qualité et conserve la fraîcheur des tomates ou des pommes. Cela vaut aussi bien pour les caquettes du rayon légumes que pour les cartons du rayon frais. Mais les avantages ne s'arrêtent pas là : les denrées alimentaires surgelées sont également mieux ventilées avec des films idéalement perforés – un plus pour la qualité, même sur des périodes prolongées.

Mots-clés : qualité et flexibilité En tant que fournisseur de machines, nous développons et concevons nos systèmes laser MLT de sorte que vous – fabricants de films, sociétés de conditionnement et sociétés agroalimentaires – puissiez profiter d'installations pouvant être librement ajustées dans la gamme du micromètre (à partir de 80 μ m) pour la technologie Modified Atmosphere Packaging (MAP). Nous savons très bien ce que nous faisons – et que nous le faisons avec brio. Nous vous garantissons ainsi des processus laser stables et la meilleure qualité de processus qui soit pour votre production – tout en assurant des vitesses de production élevées et des cadences rapides ! Nous obtenons toujours une qualité de perforation optimale – ce qui plaide en notre faveur, et en faveur de notre technologie. Nous marquons des points également dans le fait que les tailles, les fréquences et les densités des trous peuvent être librement définies et variées – vous laissez exactement la trace que vous souhaitez sur le film.

C'est ce à quoi contribuent également les logiciels et le matériel MLT, que vous pouvez combiner en fonction de vos exigences – en un seul processus. Adaptez nos solutions à votre environnement de production, par exemple en combinant de manière classique la technologie MAP et les lasers de perforation. Et si, pour la finition design, vous souhaitez adapter et embellir vos emballages spécifiques à ouverture facile, nous vous offrons toute la liberté dont vous rêvez en vous proposant une technique de rainurage de formes au laser. Vos projets spécifiques sont les bienvenus !

