

# МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

**Дмитрий Посадский,**  
директор «Прованс-Бейкери»,  
ГК «АгроПромкомплектация»:

«Макдоналдс – отличная школа, которая выстроила меня как специалиста. Уникальность полученного опыта в том, что здесь собраны все инновационные и эффективные технологии не только в приготовлении еды, но и в системе управления, т. е. в бизнес-процессах».

**24**

## SCIENCE

Федеральным исследовательским центром Биотехнологии РАН созданы кормовые ферментные препараты нового поколения. Они содержат высокоактивные, стабильные и не ингибируемые белковыми ингибиторами злаков ферменты с минимальным количеством балластных белков.

**68**

## ТЕМА НОМЕРА

В кризис выигрывает сильный бренд эконом-класса в упаковке современного формата с увеличенным сроком хранения и гарантированным качеством, который представлен в нескольких каналах продаж.

**6**





Компания: «Атлантис-Пак»  
тел.: 8 (800) 500-85-85  
www.atlantis-pak.ru

Автор: Владимир  
Смирнов,

старший менеджер по продуктам  
компании «Атлантис-Пак»  
тел.: 8-800-500-85-85 (доп. 44-51)  
E-mail: smirnov\_vv@atlantis-pak.ru

# Инновации на службе мясопереработки: новые пакеты «Атлантис-Пак»

*Технологии производства упаковочных материалов постоянно совершенствуются. Являясь локомотивом мировых инноваций в сфере пластиковой упаковки, компания «Атлантис-Пак» модернизирует производственные мощности, запускает новые экструзионные линии, внедряет инновации для мясной и молочной отраслей.*

*Очередным результатом многолетней работы научно-исследовательского подразделения компании стали пакеты, сочетающие в себе лучшие качества всех уже существующих пакетов, - АМИВАК С и АМИВАК Скин.*



*При упаковке пакет фактически становится «второй кожей» продукта, повторяя его форму.*

«Атлантис-Пак» выпускает пакеты АМИВАК уже более десяти лет, и за это время в компании сложилось четкое понимание того, какие сочетания свойств востребованы для производства того или иного продукта. Поэтому при разработке новых типов пакетов для выпуска на новейшем немецком оборудовании, начавшем работу в 2016 году, были учтены все рекомендации и запросы клиентов компании.

АМИВАК С – это универсальный высокобарьерный термоусадочный пакет для упаковки под вакуумом, хранения и реализации фактически всех видов мясных и колбасных изделий.

Благодаря входящему в состав пакета слою EVOH АМИВАК С обладает повышенными барьерными характеристиками, препятствующими попаданию кислорода в пакет. Это, в свою очередь, позволяет обеспечить длительные сроки хранения упакованной продукции.

Низкий уровень паропроницаемости исключает влагопотери продукта при хранении, а это означает, что масса продукта не изменится и упаковка не теряет вес при хранении в течение всего срока хранения.

Из-за многослойной структуры у этого пакета особенно высокие прочностные характеристики. Это позволяет безбоязненно



*Сочетание отличной свариваемости и высокой усадки гарантирует, что АМИВАК С примет форму вашего продукта.*

упаковывать даже мясную продукцию с небольшим количеством включений (кости, крупная соль, обсыпка) – и пакет не порвется.

Барьерные свойства и прочность пакета являются основными характеристиками пакета, но это не единственные факторы, влияющие на внешний вид упакованного продукта. АМИВАК С отлично запаивается внахлест, позволяя работать в автоматическом режиме, не боясь проблем с «пережиганием» пакетов и их развакуумацией. Также АМИВАК С обладает повышенными термоусадочными свойствами: пакет имеет способность усаживаться до 40% при температуре 80–85 °С. Сочетание отличной свариваемости и высокой усадки гарантирует, что АМИВАК С примет форму вашего продукта, создавая правильный акцент именно на нем, а не на упаковке. Использовать пакет АМИВАК С можно не только при упаковке продуктов под вакуумом, но и с модифицированной газовой средой.

Благодаря использованию материала ПЭТ в качестве одного из слоев пакет АМИВАК С обладает отличным блеском и высоким уровнем глянца. Использование пакета АМИВАК С – это самый верный способ упаковать ваш продукт, если вам нужно представить его в выигрышном свете.

*«Пакеты АМИВАК С продемонстрировали очень высокую усадку – не оставалось никаких «ушей», которые бы визуально портили внешний вид продукта», – главный технолог «Челны-Бройлер» Рамиль Мухаметшин.*

Вторая новинка – термоусадочный пакет АМИВАК Скин, предназначенный для выпуска деликатесной продукции без кости и грубых включений. АМИВАК Скин обладает всеми преимуществами пакета АМИВАК С, но из-за модифицированной структуры АМИВАК Скин является еще более эластичным, чем АМИВАК С, и при упаковке мясного или колбасного изделия фак-

тически становится «второй кожей», повторяя форму вашего продукта. Степень усадки этих пакетов составляет до 50% при температуре 80–85 °С.

Оба пакета представлены в широком ассортименте востребованных ширин, с разными формами поставки: в виде рулона с перфорацией для отрыва, в виде рулона без перфорации, наклеенными на две ленты (для работы на автоматическом оборудовании) либо разрезанными на отдельные пакеты, упакованными в транспортные пакеты по 100 штук. Для пакета АМИВАК С доступна односторонняя или двухсторонняя печать, количество цветов печати от 1+0 до 8+8. Возможно также нанесение полноцветной печати.

Оба пакета впервые были представлены на выставке «Агропродмаш-2016» осенью прошлого года, где вызвали большой интерес у посетителей стенда компании «Атлантис-Пак». На многих комбинатах прошли промышленные испытания, в ходе которых АМИВАК С и АМИВАК Скин отлично себя зарекомендовали. Несмотря на небольшой срок, который прошел с момента презентации новых пакетов, уже появились первые комбинаты, которые используют эти пакеты на своем производстве. Один из них – «Челны-Бройлер», выпускающий мясную продукцию в пакете АМИВАК С.

«Мы сейчас запускаем самый крупный в России производственный комплекс по переработке мяса птицы и, естественно, подбираем поставщиков упаковочных материалов для продукции, выпускаемой на этой площадке, – говорит главный технолог «Челны-Бройлер» Рамиль Мухаметшин. – Наш новый комплекс – это уникальная производственная площадка, соответствующая наивысшим требованиям и стандартам отрасли.

Конечно же, для такого производства нам нужны и самые передовые упаковочные материалы. Уже после первых испытаний пакетов АМИВАК С мы поняли, что это именно то, что нужно нам. Пакеты продемонстрировали очень высокую усадку – не оставалось никаких «ушей», которые бы визуально портили внешний вид продукта. К тому же, пакет оказался очень прозрачным, поэтому внимание покупателя будет полностью фокусироваться на самом продукте, а не на упаковке.

Мы постепенно увеличиваем загрузку производственных мощностей и надеемся, что «Атлантис-Пак» сможет предложить нам подходящие упаковочные решения и для других позиций расширяющегося ассортимента».

Если вы хотите попробовать пакеты АМИВАК С и АМИВАК Скин и на своем производстве, то можете запросить образцы по электронной почте или по телефону. ■