



## ساشه جاذب کربن دی اکسید

واحدهای فرآوری، صادرکنندگان، سورتینگ‌داران و نیز مصرف‌کنندگان خانگی میوه‌های پوست‌کنده و برش‌خورده، سبزیجات برگ‌دار و صیفی‌جات تازه فرآوری شده، حین مراحل بسته‌بندی و ذخیره‌سازی و استفاده، همواره با مشکل تغییر رنگ و قهوه‌ای شدن، ایجاد بوی بد و طعم ترشیدگی و یا له شدن بافت محصول روبرو هستند. مقادیر بالای کربن دی اکسید ( $CO_2$ ) که توسط این محصولات، حین فرایند تخمیر تولید شده عامل اصلی بروز چنین مشکلاتی است. همچنین حجم زیاد کربن دی اکسید در بسته‌بندی ممکن است بادکردگی، ترکیدگی و آسیب به بدنه بسته‌بندی را به دنبال داشته باشد.

شرکت پترومهر با بهره‌گیری از تکنولوژی اصلاح اتمسفر و با جذب بهینه کربن دی اکسید در بسته‌بندی، ساشه جاذب گاز کربن دی اکسید تولید نموده که مدت زمان نگهداری را بعضاً تا چند ماه افزایش داده و تازگی محصولات و نیز ارزش غذایی آن‌ها را تا زمان مصرف، حفظ می‌نماید.

این محصول در بازار جهانی با نام جاذب کربن دی اکسید شناخته شده و به صورت ساشه در ابعاد و وزن متفاوت جهت استفاده راحت‌تر مشتریان عرضه می‌گردد.



## مزایای محصول

- ✓ حفظ تازگی
- ✓ کاهش تلفات و خرابی محصولات
- ✓ افزایش عمر نگهداری
- ✓ جلوگیری از بادکردن و تغییر ظاهر بسته‌بندی
- ✓ جلوگیری از تغییر رنگ و قهوه ای شدن، نرم شدن و له شدگی بافت
- ✓ جلوگیری از ایجاد بوی نامطلوب حتی در زمان‌های طولانی ذخیره سازی

## ویژگی‌های محصول

- ✓ کاربری آسان
- ✓ قابل دفع به عنوان زباله معمولی
- ✓ بدون اثرات جانبی نامطلوب بر محصولات
- ✓ عملکرد مطلوب در گستره دمایی 0-25 درجه سانتیگراد و در فشار محیط (1 اتمسفر)
- ✓ استفاده از بسته‌بندی مقاوم در برابر آب، روغن و گرد و غبار

## موارد مصرف ساشه جاذب کربن دی اکسید

- ✓ سبزیجات تازه بسته‌بندی شده: شامل انواع سبزی خوردن به صورت جدا یا ترکیبی، سالاد فصل، اسفناج، کاهو، گشنیز، برگ کاری، آروگولا، شنبلیله، کلم پیچ، پیازچه، تره فرنگی، خرفه، گیاه خردل، کلم بروکلی راب، کاسنی، کاهو رومی، سوییس چارد، شاه بلوط، زنجبیل، بابا آدم
- ✓ سبزیجات نمک سود شده: شامل کاهو، کلم، مارچوبه و کرفس و کیمچی ها
- ✓ میوه‌های بسته بندی شده تازه ( انواع برش خورده به صورت ترکیبی و یا جدا و برش نخورده): شامل توت فرنگی، گلابی، سیب، خیار، انگور، موز، آلبالو، گیلان، پسته تر
- ✓ صیفی‌جات تازه: سیر(حبه یا ساقه)، بادمجان، لیمو ترش، کدوتنبل، سیب‌زمینی و فراورده‌های آن نظیر سیب‌زمینی خلال شده، سیب‌زمینی شیرین
- ✓ گل‌های تازه شاخه بریده: شامل انواع باکس گل تازه

## شیوه استفاده

تعداد توصیه شده از ساشه در فراورده‌های مختلف به شرح زیر است. لازم به ذکر است تمامی محصولات به خصوص میوه، سبزیجات و صیفی‌جات پیش از بسته بندی باید عاری از خرابی، زدگی و هرگونه قارچ و کپک باشند. تعداد مناسب ساشه می‌بایست بدون باز کردن ساشه در فضای بالایی بسته بندی محصول مورد نظر قرار داده شود.

میزان جذب CO <sub>2</sub> بر حسب ml	تعداد پیشنهادی ساشه	محصول
≥۲۵۰	۱ عدد ساشه ۵ گرمی برای بسته‌بندی‌های ۵۰۰ گرمی تا ۱ کیلوگرمی	انواع میوه، سبزیجات و صیفی‌جات تازه برش خورده



## مشخصات فنی گیردهای مختلف جاذب کربن دی اکسید

وزن ساشه برحسب گرم (gr)	ابعاد ساشه برحسب سانتی متر (cm)	میزان جذب کربن دی اکسید به ازای هر گرم برحسب میلی لیتر (gr/ml)
۵	۴/۵*۷	≥۲۵۰
۷	۵*۷	
۱۰	۶*۷/۵	
۲۰	۷*۱۰	
۳۰	۸*۱۱	
۴۰	۸*۱۲	
۵۰	۹*۱۲/۵	

## نکات ایمنی

- ✓ دور از دسترس کودکان نگه داشته شود.
- ✓ قابل خوردن نیست.
- ✓ قابل استفاده مجدد نمی باشد.
- ✓ باز نشود.
- ✓ در صورت بروز هرگونه حادثه، به MSDS محصول مراجعه شود

