



## ساشه جاذب اکسیژن

اکسیژن یکی از عوامل اصلی در فساد مواد خوراکی مانند میوه و سبزیجات خشک، محصولات پروتئینی خام یا فراوری شده، حبوبات، برنج و غلات، نان، شیرینی و کیک، چای خشک و همچنین قهوه رست شده است و می‌تواند به صورت مستقیم و غیرمستقیم کیفیت محصولات را تحت تاثیر قرار دهد. برای نمونه اکسیژن شرایط مساعد برای رشد و نمو طیف وسیعی از باکتری‌ها، کپک‌ها و انواع حشرات و آفات را فراهم می‌کند. این گاز همچنین به‌عنوان عنصر کلیدی در فرایندهای شیمیایی مختلفی ورود کرده و اثرات مخربی از تخریب رنگدانه‌ها و تغییر رنگ تا کاهش ارزش غذایی مواد را به همراه خواهد داشت که در نهایت منجر به افت شدید کیفیت مواد می‌شود. اکسیژن همچنین در محصولاتی که میزان قابل توجهی روغن دارند فرایند اکسیداسیون را تسریع بخشیده و باعث ایجاد طعم تلخی و کهنگی و نیز بوی تند و نامطبوع گردد. دانه‌های روغنی نظیر بادام زمینی، گردو و بادام نمونه‌ای از این محصولات هستند.

ساشه جاذب گاز اکسیژن ساخت شرکت پترومهیر امیران نیک آفرین، با بهره‌گیری از تکنولوژی اصلاح اتمسفر و با جذب بهینه اکسیژن در بسته‌بندی، مدت زمان



نگهداری را افزایش داده و تازگی محصولات و نیز ارزش غذایی آن ها را تا زمان مصرف، حفظ می‌نماید. ساشه جاذب اکسیژن قابل استفاده تمامی واحدهای فراوری، واحدهای بسته‌بندی، صادرکنندگان، سورتینگ‌داران، فروشگاه‌های زنجیره‌ای، رستوران ها، هتل‌ها و نیز مصارف خانگی می‌باشد.

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

## مزایای محصول

- ✓ جلوگیری از تغییر طعم، از دست دادن مواد مغذی و تولید مواد مضر ناشی از اکسیداسیون ترکیبات غذایی
- ✓ حفظ ویتامین‌های قابل حل در آب و قابل حل در چربی
- ✓ جلوگیری از تخم‌گذاری حشرات و رشد لاروها، باکتری‌ها و کپک‌ها
- ✓ تاخیر در تغییر رنگ و سیاه شدن میوه‌ها و سبزیجات
- ✓ کاهش استفاده از افزودنی‌های شیمیایی

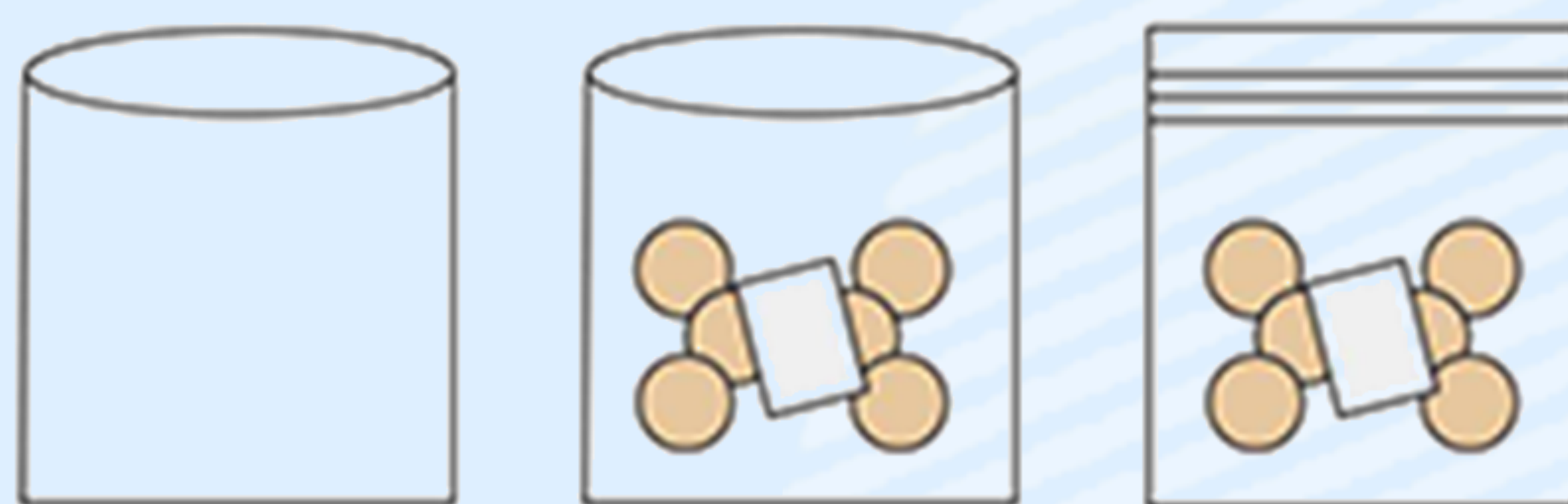
## ویژگی های محصول

- ✓ کاربری آسان
- ✓ قابل دفع به عنوان زباله معمولی
- ✓ بدون اثرات جانبی نامطلوب بر محصولات
- ✓ عملکرد مطلوب در گستره دمایی ۲۵-۰ درجه سانتیگراد و در فشار محیط (اتمسفر)
- ✓ استفاده از بسته‌بندی مقاوم در برابر آب، روغن و گرد و غبار

## موارد مصرف ساشه جاذب اکسیژن

جلوگیری از کپک	نان‌ها، انواع پاستا آماده و نیمه آماده
جلوگیری از کپک	شیرینی (خشک و تر)
جلوگیری از کپک	کیک
جلوگیری از کپک، حشرات و آفات و بد طعم شدن	آجیل و انواع مغزها، دانه‌های روغنی و بذرها (خشک)
جلوگیری از بوی نامطبوع و بد طعم شدن	گوشت‌ها (سفید یا قرمز) به صورت خام یا نیمه فراوری شده، خشک شده، دودی شده
جلوگیری از بد طعم شدن	سوسیس و کالباس
جلوگیری از بد طعم شدن	چیپس سیب زمینی
جلوگیری از لکه های تیره	آووکادو
جلوگیری از ایجاد کپک	انواع میوه و سبزیجات خشک
جلوگیری از کاهش عطر و تغییر طعم	چای
جلوگیری از کاهش عطر و تغییر طعم	قهوه
جلوگیری از کهنگی و تغییر طعم و مزه	آبنبات و شکلات
جلوگیری از کاهش عطر	ادویه
جلوگیری از حشرات و آفات	حبوبات، برنج و غلات
جلوگیری از بد طعم شدن و ترش شدن	روغن‌ها

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



## مشخصات فنی گریدهای مختلف ساشه جاذب اکسیژن

ظرفیت جذب اکسیژن برحسب میلی متر (ml)	ابعاد ساشه برحسب میلی متر (mm)	کد محصول
۲۰	۳۰*۳۸	OF-۲۰
۳۰	۳۰*۴۰	OF-۳۰
۵۰	۴۰*۴۰	OF-۵۰
۱۰۰	۵۰*۵۰	OF-۱۰۰

## مشخصات فنی گریدهای مختلف ساشه جاذب اکسیژن

- ✓ دور از دسترس کودکان نگه داشته شود.
- ✓ قابل خوردن نیست.
- ✓ از مقادیر مناسب جاذب استفاده کنید.
- ✓ ساشه‌ها را قبل از مصرف در محیط کاملاً بسته (ترجیحاً وکیوم) نگهداری نمایید.
- ✓ قابل استفاده مجدد نمی‌باشد.
- ✓ باز نشود.
- ✓ در صورت بروز هرگونه حادثه، به MSDS محصول مراجعه شود.

