

Фреши - универсальне
для думи

Технология горячего розлива особенно широко востребована компаниями, выпускающими плодовоовощные и фруктовые соки, фреши, нектары, сокодержущие напитки и другие продукты длительного хранения в **ПЭТ упаковке**.

Данное производство предполагает проведение комплекса операций, включая обязательные этапы пастеризации и розлива продукта горячим способом. Сбалансированное воздействие высоких температур позволяет получать безопасный для здоровья продукт, полезные свойства которого будут сохранены на протяжении всего срока годности.

Достоинства розлива в ПЭТ упаковку:

- Обеспечение длительного срока хранения продукта без необходимости добавления консервантов.
- Возможность использования легкой и прочной тары из ПЭТ-материалов, удобство которой высоко ценится потребителями.
- Широкая вариативность дизайнерского оформления ПЭТ упаковки. Производитель может нанести этикетки различных видов, в том числе термоусадочные, хорошо зарекомендовавшие себя еще и в качестве более надежной защиты содержимого от внешних воздействий.

За годы существования данной технологии был разработан ряд решений для эффективного использования ПЭТ-тары:

- Добавление в структуру корпуса тары элементов, повышающих ее устойчивую. Так называемые «лучи» и «пояса», которые часто воспринимают как некий дизайнерский прием, на самом деле служат для предотвращения деформации.
- Оснащение горловины специальными вставками из материалов, устойчивых к плавлению существенно снижает чувствительность к нагреванию.
- Укрепление основания тары за счет добавления в структуру «ребер» - элементов, снижающих сопротивляемость материала к тепловому воздействию. В результате основание сохраняет исходную форму.
- Тепловая обработка тары при изготовлении способствует снятию остаточного напряжения, возникающего в структуре материала в процессе выдува. В результате при последующем нагревании в бутылке повторно уже не происходит ослабление молекулярных цепей, и форма сохраняется.