

ฝาสำหรับรักษาสุญญากาศในบรรจุภัณฑ์

ฝาประเภทนี้ใช้สำหรับรักษาภาวะสุญญากาศภายในภาชนะแก้วที่บรรจุอาหารที่ผ่านการแปรรูป ฝาประเภทนี้ส่วนใหญ่จะมี Safety button ที่แสดงให้ผู้บริโภคเห็นว่าบรรจุภัณฑ์ยังไม่ผ่านการเปิดใช้งานมาก่อน และการปิดผนึกของบรรจุภัณฑ์นั้นมีความสมบูรณ์ นอกจากนี้ปั๊มดังกล่าวยังช่วยอำนวยความสะดวกในการตรวจสอบการปิดผนึกแบบอัตโนมัติในกระบวนการบรรจุและปิดผนึก ซึ่งจะตรวจสอบความสมบูรณ์หรือความบกพร่องของการปิดผนึกแบบสุญญากาศได้ ฝาสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ต้องการรักษาสุญญากาศในภาชนะมี 3 ประเภท คือ

1. ฝาลัก (lug-type หรือ twist cap) ซึ่งเป็นฝาที่สามารถบิดเปิดได้โดยไม่ต้องใช้เครื่องมือ และสามารถปิดผนึกเพื่อการเก็บรักษาได้ ซึ่งตรงปลายด้านซ้ายฝาลักจะมีติ่งยื่นเข้ามาตรงกลางตามแนวนอน โดยจะมีฝาประเภท 4 หรือ 6 ลัก ที่มีสารพลาสติกชอลเป็นวัสดุรองใต้ฝา (liner)



ภาพที่ 1 ฝาลัก (lug-type หรือ twist cap)

ที่มา: <http://www.oberk.com/closures/metal-caps/metal-lug-closure>

2. ฝาคดบิดบิดเปิด (press-on twist-off) ฝานิดนี้ไม่มีลัก แต่จะมีเกลียวบริเวณปากขวด และมียางรองใต้ฝาที่เป็นพลาสติกชอลตามแนวปีกของฝาลงมาถึงปลาย ซึ่งจะขยายตัวเมื่อได้รับความร้อนทำให้เกิดการเชื่อมปิดผนึกระหว่างฝาและตัวขวด ซึ่งสภาวะสุญญากาศภายในขวดจะช่วยรักษาสภาพการปิดผนึกไว้ นิยมใช้อย่างแพร่หลายในอาหารสำหรับทารก



ภาพที่ 2 ฝาคดบิดบิดเปิด (press-on twist-off)

ที่มา: <http://americas.silganwhitecap.com/swc/products/metal-closures/press-to-seal-twist-to-open-p-t>



ภาพที่ 3 ฝาจีบ (pry-off)

ที่มา: <http://www.famosa.com.mx/ingles/hermetapa.htm>

3. ฝาจีบ (pry-off) ที่ปิดผนึกบริเวณด้านข้าง (side seal) ใช้กันอย่างกว้างขวางกับผลิตภัณฑ์สำหรับรีทอร์ต ซึ่งจะมีการใส่ยางรองด้วยการกดลงไปใต้ฝา แรงสุญญากาศภายในภาชนะ และแรงเสียดทานระหว่างยางรองใต้ฝากับพื้นผิวปิดผนึกจะช่วยรักษาสถานะปิดผนึกไว้ได้

เอกสารอ้างอิง

Robertson, G. L. (2013). *Food packaging: principles and practice*. CRC press.