

## Vacuum Skin Packaging

การบรรจุในสภาพสุญญากาศแบบหดรัด โดยใช้ฟิล์มที่เป็นวัสดุอ่อนตัว เมื่อทำสุญญากาศจึงหดแนบสนิทกับชิ้นอาหาร โดยอาจมีการใช้พลาสติกคกงรูปเป็นฐานเพื่อให้มีโครงสร้างสำหรับการจัดวางบนชั้น (display) ได้อย่างเหมาะสม

การบรรจุประเภทนี้พบมากในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์เนื่องจากช่วยป้องกันการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชันได้ดี และในกรรืออาหารแช่เยือกแข็งยังช่วยลดการเกิดการเกาะตัวของผลึกน้ำแข็งบนผิวหน้าอาหารและบรรจุภัณฑ์หรือที่เรียกว่าการเกิด frost



ภาพที่ 1 ลักษณะการบรรจุแบบ Vacuum Skin Packaging

ที่มา: <http://pakbec.blogspot.com/2013/08/vacuum-skin-packaging-seals-meat.html>

<http://www.plastopil.com/meat>

<http://www.harpak-ulma.com/packaging-solutions/fresh-food-packaging/meat/meat/large-roast-in-vacuum-skin-packaging>

### เอกสารอ้างอิง

Arvanitoyannis, I. (Ed.). (2012). Modified atmosphere and active packaging technologies. CRC Press.