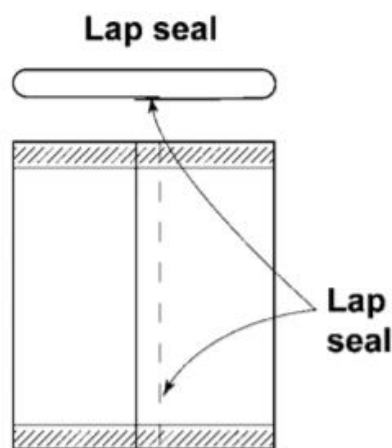


การปิดผนึกแบบซ้อนทับ

การปิดผนึกแบบซ้อนทับหรือ lap seal เป็นการปิดผนึกบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวประเภทถุงหรือซอง ซึ่งใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารหลากหลายชนิด เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารแห้ง ผลิตภัณฑ์อาหารแช่เยือกแข็ง ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ด้วยลักษณะการปิดผนึกจะเกิดรอยปิดผนึกจากการเชื่อมผิวหน้าด้านในวัสดุกับผิวหน้าด้านนอกของชั้นปิดผนึก นิยมใช้กับการปิดผนึกตามแนวยาว (longitudinal or back seal) ของเครื่องบรรจุแบบ form-fill-seal ในแนวตั้ง ในการปิดผนึกจะใช้พื้นที่วัสดุบรรจุสำหรับการปิดผนึกน้อยกว่าการปิดผนึกแบบครีปปลา หรือ fin seal จึงทำให้บรรจุภัณฑ์ดูกว้างกว่า ทั้งนี้วัสดุสำหรับการปิดผนึกแบบซ้อนทับ จะต้องสามารถปิดผนึกด้วยความร้อนได้ทั้ง 2 ด้านคือด้านในและด้านนอก หากวัสดุด้านใดด้านหนึ่งไม่สามารถปิดผนึกด้วยความร้อนได้จะไม่สามารถใช้การปิดผนึกแบบซ้อนทับ โดยอาจต้องใช้ชั้นวัสดุที่มีการลามิเนตกับวัสดุที่ปิดผนึกได้ทั้งสองด้าน



ภาพที่ 1 ลักษณะการปิดผนึกแบบซ้อนทับหรือ lap seal

ที่มา: Kuhr (2001)

เอกสารอ้างอิง

ณัฐดนัย หาญการสุจริต. 2559. เอกสารประกอบการสอนวิชาการบรรจุในอุตสาหกรรมอาหาร. ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Kuhr, C. 2001. Snack foods filling and packaging. In Lusas, E. W., & Rooney, L. W. (Eds.). Snack foods processing. CRC Press