

การรั่ว (Leaker)

การรั่วของถุงรีทอร์ทอาจเกิดขึ้นในบริเวณใดๆ ซึ่งส่งผลกระทบต่อความสมบูรณ์ของภาชนะบรรจุ ทำให้อาหารที่บรรจุอยู่ภายในไหลซึมออกนอกถุง จัดเป็นข้อบกพร่องวิกฤต (critical defect) ซึ่งส่งผลกระทบต่อตรงต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารต่อผู้บริโภค ภาชนะบรรจุสูญเสียความสามารถในการปกป้องอาหาร

สาเหตุของการรั่วอาจเกิดจากการถูกเจาะทะลุหรือถูกตัดด้วยของมีคมในระหว่างกระบวนการแปรรูป การจัดการ เรื่องการขนส่ง หากการรั่วเกิดบริเวณรอยปิดผนึกอาจสันนิษฐานได้ว่าเกิดจากสภาวะที่ใช้ในการปิดผนึกด้วยความร้อนไม่เหมาะสม ได้แก่ อุณหภูมิ แรงดัน และเวลาทอด ซึ่งเป็นพารามิเตอร์ที่ต้องควบคุมในการปิดผนึกด้วยความร้อน หรืออาจเกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ สารหล่อลื่น หรือวัตถุปนเปื้อนอื่นๆบริเวณรอยปิดผนึก ทำให้เกิดการปิดผนึกที่ไม่สมบูรณ์ นอกจากนี้อาจเกิดรอยพับบริเวณมุมของภาชนะบรรจุในระหว่างการปิดผนึกทำให้รอยปิดผนึกบริเวณมุมถุงเกิดไม่สมบูรณ์



ภาพที่ 1 ลักษณะการรั่วของถุงรีทอร์ท

ที่มา: <https://www.ifsh.iit.edu/iir-package-integrity/flexible-pouch>

<http://www.inspection.gc.ca/food/archived-food-guidance/fish-and-seafood/manuals/flexible-retort-pouch/eng/1350916942104/1350932698250?chap=8#s14c8>