

การปิดผนึกไม่ตรงแนว (misalign)

การวางตำแหน่งของบรรจุภัณฑ์ในช่วงการปิดผนึกด้วยความร้อนมีความสำคัญต่อความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึก การปิดผนึกไม่ตรงแนวมีลักษณะเป็นรอยปิดผนึกบนบรรจุภัณฑ์ที่ไม่สม่ำเสมอและไม่เป็นเส้นตรง ซึ่งกรณีวางตำแหน่งผิดพลาดที่ส่งผลให้ความกว้างของรอยเป็นผลึกสูงกว่า 3 มิลลิเมตร หรือ 3/32 นิ้ว จัดเป็นข้อบกพร่องเล็กน้อย (minor defect) ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึก อย่างไรก็ตามหากการปิดผนึกดังกล่าวทำให้ความกว้างของรอยปิดผนึกต่ำกว่าระยะที่กล่าวข้างต้นจัดเป็นข้อบกพร่องวิกฤต (critical defect) ที่อาจส่งผลกระทบต่อความสามารถในการปกป้องอาหารและการเป็นแผ่นกั้นที่สมบูรณ์

สาเหตุของการปิดผนึกไม่ตรงแนวเกิดจาก

1. การกำหนดรอยปิดผนึกที่ไม่เหมาะสม
2. การจัดแนวแถบให้ความร้อนหรือ seal bar ผิดพลาด
3. การวางแนวหรือตำแหน่งถุงบรรจุภัณฑ์บนแถบให้ความร้อนไม่เหมาะสม
4. การเปลี่ยนแปลงรูปทรงของถุงตามขึ้นอาหารที่เป็นของแข็งในระหว่างการบรรจุแบบสุญญากาศทำให้เกิดการเปลี่ยนตำแหน่งของปากถุงและความไม่สม่ำเสมอของแนวการปิดผนึก



ภาพที่ 1 ลักษณะรอยรอยปิดไม่ตรงแนว

ที่มา: <http://www.inspection.gc.ca/food/archived-food-guidance/fish-and-seafood/manuals/flexible-retort-pouch/eng/1350916942104/1350932698250?chap=8#s19>