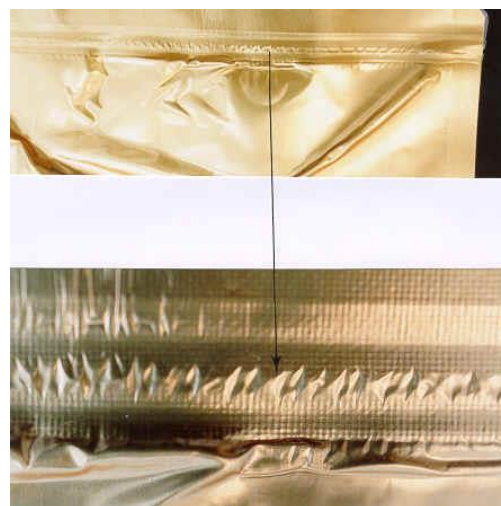


## การพอง (Blister)

การพองของภาชนะบรรจุบริเวณรอยปิดผนึก จะทำให้เกิดลักษณะคล้ายมีฟองอากาศหรือเกิดการโป่งขึ้นของภาชนะบรรจุบริเวณรอยปิดผนึก ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความสมบูรณ์ของรอยปิดผนึก โดยการพองของรอยปิดผนึกดังกล่าวจะถือเป็นข้อบกพร่องระดับรุนแรงหากความกว้างของรอยปิดผนึกมีขนาดต่ำกว่า 3 มิลลิเมตร หรือ 3/32 นิ้ว ในขณะที่การพองบริเวณรอยปิดผนึกดังกล่าวจัดเป็นข้อบกพร่องเล็กน้อยในกรณีที่ความกว้างของรอยปิดผนึกยังคงมีความสมบูรณ์ต่อเนื่องมากกว่า 3 มิลลิเมตร หรือ 3/32 นิ้ว

สาเหตุของการพองบริเวณรอยปิดผนึกเกิดจากในระหว่างการปิดผนึกอาจมีเศษอาหารน้ำมันหล่อลื่นหรือสิ่งปนเปื้อนบริเวณรอยปิดผนึกขณะทำการปิดผนึกด้วยความร้อน



ภาพที่ 1 ลักษณะการพองบริเวณรอยปิดผนึกบนถุงรีทอร์ท

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>