

การปิดผนึกที่ไม่สมบูรณ์ (incomplete seal)

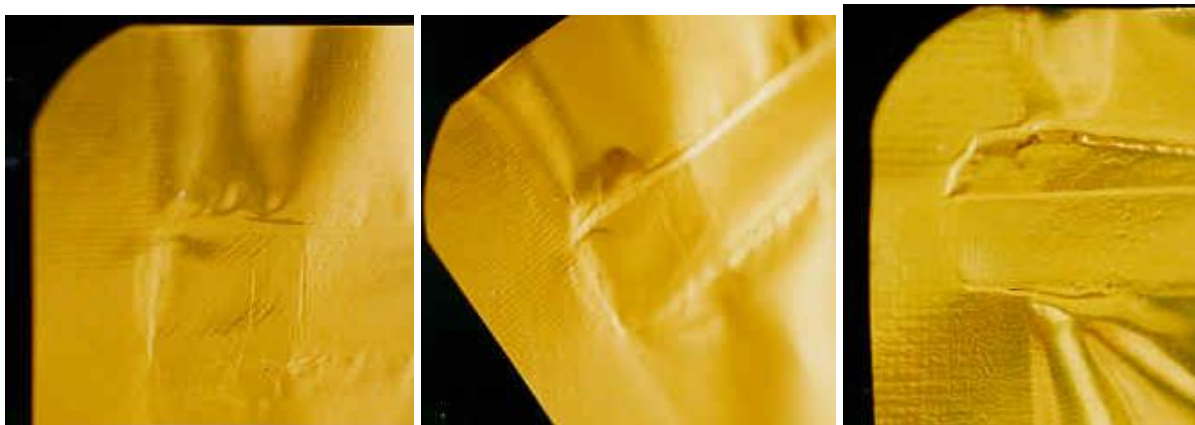
การปิดผนึกภาชนะบรรจุเป็นขั้นตอนสำคัญในกระบวนการแปรรูป รอยปิดผนึกของถุงรีทอร์ทส่งผลกระทบต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารในระหว่างการเก็บรักษา การปิดผนึกที่ไม่สมบูรณ์จัดเป็นข้อบกพร่องวิกฤต (critical defect) ซึ่งลักษณะดังกล่าวสามารถตรวจพบได้ด้วยตาเปล่าภายหลังการปิดผนึกด้วยความร้อนด้วยเครื่องปิดผนึก มีลักษณะเป็นรอยปิดผนึกที่ไม่ต่อเนื่องสมบูรณ์ตลอดแนวของภาชนะบรรจุ ทำให้เกิดการปนเปื้อนจากสภาพแวดล้อมเข้าสู่ภาชนะบรรจุ รวมถึงทำให้อาหารภายในภาชนะบรรจุเลอะออกสู่ภายนอกในระหว่างกระบวนการแปรรูป ขนส่ง และเก็บรักษา

สาเหตุของการปิดผนึกที่ไม่สมบูรณ์เกิดจากการวางตำแหน่งของถุงบนเครื่องปิดผนึกด้วยความร้อนที่ไม่เหมาะสมทำให้ถุงไม่ได้รับความร้อนจากบาริให้ความร้อน หรือได้รับความร้อนเพียงด้านเดียวซึ่งไม่เพียงพอต่อการหลอมของวัสดุทั้งสองชั้น จึงไม่เกิดการเชื่อมของชั้นปิดผนึกในบริเวณดังกล่าว



ภาพที่ 1 ลักษณะการปิดผนึกที่สมบูรณ์ของถุงรีทอร์ท

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



ภาพที่ 2 ลักษณะการปิดผนึกที่ไม่สมบูรณ์ของถุงรีทอร์ท

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