

## بسته بندی میوه و سبزیجات

بسته بندی میوه و سبزیجات برای کشاورزان، واسطه ها و در نهایت مصرف کنندگان اهمیت بالایی دارد. میوه و سبزیجات باید طراوت خود را حفظ کنند و صحیح و سالم به دست مشتری برسند و آن را از آسیب هایی که در حین حمل و نقل و جابجایی ممکن است به محصول وارد شود، حفظ کنند. علاوه بر این ها خاصیت و ویتامین هایی که میوه ها و سبزیجات دارند باید حفظ شوند و چون برخی ویتامین ها بر اثر گرما و ماندگاری زیاد از بین می روند، مهم است که حمل و جابجایی این دسته از محصولات به چه شکل انجام شود.

به همین جهت بسیاری از سبزیجات را برای این که طراوت خود را حفظ کنند، داخل سبد هایی قرار می دهند که از بامبو بافته شده اند. این سبد ها که قابل حمل هستند، باعث طولانی تر شدن عمر سبزیجات می شوند. درون این سبد ها هم برای حفاظت سبزیجات از گرد و خاک از پلاستیک استفاده می کنند. این بسته بندی ها از جنس پلی اتیلن هستند و اتمسفر اصلاح شده دارند که باعث کاهش پوسیدگی می شوند.

یکی از راه های بسته بندی میوه ها استفاده از کاغذ کرافت است. این کاغذ به دلیل مزایایی که دارد، برای بسته بندی میوه ها استفاده می شود. از جمله ویژگی های مثبت کاغذ کرافت، سبک بودن، کاهش هزینه های جابجایی و وارد شدن آسیب کمتر به میوه هاست.

راه دیگری که برای بسته بندی میوه ها می توان استفاده کرد، جعبه های چوبی ست. این نوع بسته بندی جعبه های چوبی هستند که میوه ها داخل آن ها قرار می گیرد و معمولا روی آن ها با کاغذ کرافت پوشانده می شود. این جعبه توسط بالابر به داخل کامیون های حمل بار منتقل می شوند. استفاده از جعبه های چوبی کمک می کند تا میوه ها حین حمل و نقل به سختی جابجا شوند و آسیب کمتری به آن ها وارد شود. استفاده از کاغذ کرافت در داخل و روی جعبه های چوبی، به حفظ سلامت میوه ها کمک می کند.

در تمام این موارد از یک کد UPC استفاده می شود که بارکد جهانی است و روی بسته بندی برچسب گذاری می شود و یک کد ده رقمی ست.

البته راه های دیگری هم برای بسته بندی میوه و سبزیجات وجود دارد که ما در این جا به مهم ترین آن ها و موثر ترین آن ها را در این جا بیان کردیم.

همان طور که از متن بالا دریافت می شود، بسته بندی یک عضو جدانشدنی از بیشتر محصولات خصوصا میوه ها و سبزیجات است و روش هایی که در بالا مطرح شد کمک می کند تا در هنگام حمل و نقل علاوه بر این که طراوت و تازگی میوه ها و سبزیجات حفظ شود، بلکه نوع بسته بندی آن ها باعث می شود تا ویتامین ها و خاصیت آن ها هم حفظ شود. بسته بندی میوه ها و سبزیجات پس از برداشت باعث می شود تا درصد ناچیزی از محصولات هنگام جابجایی آسیب ببینند و پوسیده شوند.