

Uzun Ömürlü Ürünlere Sıcaklık Zaman Etiketleri

Taze ve dondurulmuş ürünlerden sonra kalitesi raf ömrü boyunca maruz kaldığı sıcaklığa bağlı olarak değişkenlik gösteren daha uzun raf ömrüne sahip tüketim ürünlerine uygulanabilecek Sıcaklık Zaman Etiketleri piyasaya sunuldu.

Patentli ve özel bir teknolojiye sahip olan "CoolVu", üzerine uygulandığı ürünün toplam sıcaklık geçmişi göstermek üzere kalibre ediliyor. Metal bir etiket ve aşındırıcı içeren saydam bir etiketin bir araya gelmesinden oluşan bu etikette aşındırıcı tabaka etiketi aktif hale getirmeye yarıyor. Aşındırma



İşlemi sıcaklık ve zamanla tetiklenmekte olup işlem sona erdiğinde görsel bir değişim meydana geliyor.

Aktive edilmeksizin ortam sıcaklığında uzun süre depolanabilen "CoolVu", raf ömrü birkaç günden birkaç yıla kadar olan ürünlere uygun olarak kalibre edilebiliyor. Tek ve çok kademeli görsel alarm vermek üzere tasarlanabilen Sıcaklık Zaman Etiketleri çift kafalı bir etiket uygulama aparatı ile paketleme hattına entegre edilebiliyor. Aktivasyon için ek bir işlem gerektirmeyen CoolVu bu özelliği sayesinde manuel olarak da uygulanabiliyor.

CoolVu Sıcaklık Zaman Etiketleri kısa ve uzun raf ömürlü ürünlere uygulanabilirliği ile gıda, farmasötik, aşı, kozmetik ve diğer tüketim ürünlerinde kullanılabilir.

Tasarımı esnek, son aşamada kullanıcı için anlamlı bir bilgi veren CoolVu dijital Sıcaklık Zaman Etiketi hakkında daha fazla bilgi için bilgi@sedef.com adresinden temasa geçebilirsiniz.

New *Sedef*

Mart 2012

Oksijen Emici Etiketlerin üretim ve ambalaj seçiminde ek faydaları

Ambalaj içerisindeki kalıntı oksijen miktarını azaltan Oksijen Emici Etiketlerin en önemli özelliği ürünlerin raf ömrünü uzatmasıdır. Bunun yanı sıra ürün gamında "Doğal" olgusunu ön planda tutmak isteyen üreticilerin katkı maddesi kullanımını elimine ederek mevcut raf ömründe Doğal Ürün üretebilmesini sağlar.

Ambalaj tasarımlarında farklılık yaratmak isteyen fakat yüksek bariyer özelliğinden vazgeçemeyen üreticiler için de avantaj sağlayan Oksijen Emici Etiketler sayesinde daha düşük bariyer özellik gösteren malzemeler de kullanılabilir. Aynı şekilde gıda gazı basım oranları ve vakum ihtiyacını da esneten Oksijen Emici Etiket kullanımı, üretim süreçlerinde iyileştirme ve ambalaj malzemesi seçiminde daha özgür uygulamalara izin verir.



%74 tasarrufla sonuçlanan bir inovasyon öyküsü

Dondurulmuş ürünlerin muhafazasında ve sergilenmesinde kullanılan dondurucular satış noktaları için vazgeçilmez araçlardır. Diğer taraftan hem risk unsuru hem de yüksek elektrik sarfiyatı nedeniyle maliyet arttıran donanımlardır.

Elektrik kesintisi, dolap motorunun arızası gibi sıklıkla rastlanan Kırmızı Alarm durumları satış noktalarındaki çalışanları ve üreticileri probleme çözüm üretmek üzere harekete geçirir. Sıkıntılı anlar içerisinde sıcak yaz günlerinde yapılan kuru buz takviyeleri, acil dondurucu dolap yenileme ihtiyacı, onarım ekipleri ile temasa geçilmesinin yanı sıra market yatırımlarında yüksek kapasiteli jeneratörlerin seçimi gibi bir çok maliyet arttırıcı ve operasyonu zorlaştırıcı unsur sayılabilir.

Soğuk Zincir ve Lojistik konusunda yılların tecrübe ve bilgi birikimi ile "Tüm bu sorunları ortadan kaldıracak bir çözüm bulabilir miyiz?" diye yola çıkan ekibimiz sadece bahsi geçen sorunları çözmekle kalmayıp elektrik enerjisi sarfiyatını %74'lere varacak oranda düşüren bir çözüme imza attı. Hem laboratuvar hem saha testlerinden başarı ile geçen bu sistem; şuan en yıpranmış Yatay Kapaklı Derin Dondurucularda bile muhafaza edilen ürünlerin sıcaklıklarını istenilen seviyede tuttuğu gibi elektrik sarfiyatından da tasarruf edilmesini sağlıyor.

Daha fazla bilgi ve demo talepleri için bilgi@sedef.com adresinden temasa geçebilirsiniz.



Özgür Yılmaz

Üretim Planlama Şefi
Cakes & Bakes

- Firmanızın tedarik ettiği ürün grupları nelerdir? Bunları hangi şartlarda muhafaza ediyorsunuz?
BTA Unlu Mamuller olarak saklama koşulları farklı olan çok çeşitli ürün tedarik ediyoruz. Ürün portföyümüzdeki değişkenlik fazla olduğu için, tedarik edilen ürünler giderek artmaktadır. Ürünleri saklama koşullarına göre gruplarsak; +4/+8 derece depolanması gereken taze sebzeler, raf ömrü kısa olan pastörize ürünler, şarküteri ürünleri, süt ürünleri, -18 derecede depolanması gereken donuk sebzeler, donuk meyveler, donuk ekmekler, kuru nötr ortamda depolanan ambalajlı uzun raf ömürlü ürünler.

- Soğuk zincirin takibini nasıl yapıyorsunuz, ne tür yöntemler kullanıyorsunuz ?

Soğuk zincir takibi, hammadde girişinden son ürün noktaya teslim edilinceye kadar süren çok kritik bir konu. Bu sebeple bizde takip mal kabul aşamasından başlıyor. Tedarikçi firmanın araç sıcaklıkları ve gelen ürünlerin sıcaklıkları mal kabul kriterlerine göre kontrol edilip kayıt altına alınıyor. Hem hammadde, hem de bitmiş ürünlerin bulunduğu soğuk hava depoları datalogger sistemi ile izlenmektedir. Bu sistem merkezi bir sistem olup uzaktan takip edilebilmektedir. Son üründe ise mal kabulde olduğu gibi ürünlerin çıkış sıcaklıkları kayıt altına alınmaktadır. Sevkiyat araçlarımızda yine datalogger ile ürünler müşteriye teslim edilene kadar soğuk zincir kontrol edilmektedir.

- Soğuk zincir kriterlerinizden bahsedebilir misiniz? Çalışanlarınız bu koşulları yerine getirmek üzere eğitiliyorlar mı?

Soğuk zincir kriterleri ürüne göre değişiklik göstermektedir. Son ürün için olmasa bile taze sebze ve meyvede üründen ürüne bile sıcaklık ihtiyacı farklı olabilir. Son ürün için bakıldığında; günlük taze sevk edilen ürünler +2/+8 derece, donuk sevk edilen ürünler -13/-20 derece limitleri baz alınmaktadır. Personelimize senede iki defa kendi düzenlemiş olduğumuz eğitimlerde soğuk zincir, ürün depolama ve sevkiyat koşulları ile ilgili bilgiler veriyoruz. Gerektiği yerde personelimizi dış eğitimlere gönderiyoruz. Çalışma şartlarının nötr ortama göre zor olduğu soğuk zincir sevkiyat sürecinde personeli bilinçlendirmek çok önemli bir konu.

- Sizce soğuk zincirin kırıldığı noktalar nelerdir? Bu noktalarda ne tür muhafaza yöntemleri kullanıyorsunuz?

Soğuk zincir özellikle geçiş noktalarında ve dış etkenlerin fazla olduğu noktalarda yaşanabilecek bir sorundur. Stabil bir depo veya tamamen soğuk hava olarak inşa edilmiş bir sevkiyat platformu sorun yaratmayacaktır. Soğuk yükleme alanı olmayan sevkiyat alanında ürünlerin uzun süre kalması veya çok noktaya dağıtım yapan araçlarda her kapının açılışında meydana gelen ısı kaybı, engellenmesi güç süreçlerdir. Bu tür sorunlar için hava perdesi, normal perde, **Termal Palet Örtüsü** kullanımı, yükleme süresinin kısa tutulması, yaptığımız uygulamalardır.

- Sizce ideal soğuk/donuk zincir nasıl olmalıdır?

İdeal soğuk zincir, hammaddeden son ürün teslimine kadar kontrollü ortamdır. Son ürün ideal sıcaklığa ulaştıktan sonra kontrollü sıcaklıkta depolama ve sevkiyat gerçekleşmesi, bu koşulların takip edilmesi ve kayıt altına alınması en uygun yöntemdir.

N-Sedef dergisinin daha önceki sayıları için <http://sedef.com/duyurular.html>
adresini ziyaret edebilirsiniz.

www.sedef.com www.tazegida.info bilgi@sedef.com
Tel-showroom: 216 – 465 25 08 Tel –merkez: 212 – 275 04 65