

เตลีฟิวส์

ฉบับที่ 19, 129 หน้า 10 วันอังคารที่ 26 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2545

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ลักษณะที่ดีของรีทอร์ทแพซ

รีทอร์ทแพซเป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีการพัฒนาขึ้นมาเพื่อใช้กับอาหารที่ต้องผ่านการฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิสูง สำหรับใช้ทดแทนบรรจุภัณฑ์พวกกระป๋องต่าง ๆ เนื่องจากบรรจุภัณฑ์ชนิดนี้มีคุณสมบัติดีเด่นหลายประการ นอกเหนือจากความสามารถในการทนความร้อนได้สูงแล้วยังมีความยืดหยุ่นในการบรรจุที่ดี มีน้ำหนักเบาสามารถม้วนหรือพับเก็บได้ทำให้ประหยัดพื้นที่ในการเก็บภาชนะเปล่า สะดวกในการพกพาติดตัวไปในที่ต่าง ๆ สามารถเปิดนำอาหารออกมารับประทานได้สะดวกและบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แล้วสามารถนำกลับมารีไซเคิลได้ ดังนั้นจึงมีการนำบรรจุภัณฑ์ชนิดนี้มาใช้แทนอาหารกระป๋องเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากสามารถช่วยลดต้นทุนการผลิตลงได้ เนื่องจากใช้เวลาในการฆ่าเชื้อน้อยกว่าการฆ่าเชื้ออาหารที่บรรจุอยู่ในกระป๋อง เพราะถุงรีทอร์ทแพซมีความหนาแน่นน้อยกว่าและมีพื้นที่ส่งผ่านความร้อนมากกว่ากระป๋อง ทำให้สามารถถ่ายเทความร้อนไปถึงจุดกึ่งกลางของอาหาร (Cold point) ได้เร็วกว่าในกระป๋อง จึงช่วยประหยัดพลังงานที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ

นอกจากนั้นผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้จะมีคุณภาพทางด้านประสาทสัมผัสที่ดีกว่าและมีการสูญเสียของสารอาหารอันเนื่องมาจากความร้อนที่ใช้ในการฆ่าเชื้อน้อยกว่าอาหารที่บรรจุอยู่ในกระป๋อง อาหารที่บรรจุอยู่ในรีทอร์ทแพซ จะมีความแน่นเนื้อ ความแห้งไม่แฉะ ความเป็นเส้นใยและความนุ่มในการเคี้ยวดีกว่าอาหารที่บรรจุอยู่ในกระป๋อง และอีกประการหนึ่งเราสามารถจะอุ่นอาหารที่อยู่ภายในถุงรีทอร์ทแพซได้โดยตรงด้วยการใช้เตาไมโครเวฟ หรือนำไปต้มหรือแช่ในน้ำร้อนได้ทั้งถุง ซึ่งสะดวกสำหรับการนำมาใช้บรรจุอาหารพร้อมบริโภคต่าง ๆ ที่กำลังได้รับความนิยมกันในปัจจุบันนี้