

ขนาดกระป๋องโลหะบรรจุอาหาร ที่ผ่านการฆ่าเชื้อเชิงพาณิชย์

โดยทั่วไปจะระบุขนาดของกระป๋องบรรจุอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อเชิงพาณิชย์เป็นตัวเลข 2 ชุด ที่คั่นด้วยเครื่องหมาย X เช่น 307X409 ซึ่งหมายความว่า กระป๋องนี้มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 37/16 นิ้ว และสูง 49/16 นิ้ว กระป๋องบรรจุอาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อเชิงพาณิชย์ที่วางขายทั่วไปมีหลากหลายขนาด นิยมเรียกเป็น “เบอร์” เช่น กระป๋องเบอร์ 1 (ปีกนิก) มีขนาด 211X400 บรรจุน้ำที่อุณหภูมิ 68 องศาฟาเรนไฮต์ ได้ประมาณ 11 ออนซ์ กระป๋องเบอร์ 2 มีขนาด 307X409 บรรจุได้ประมาณ 21 ออนซ์ กระป๋องเบอร์ 300 มีขนาด 300x407 บรรจุได้ประมาณ 15 ออนซ์ กระป๋องเบอร์ 303 มีขนาด 303X406 บรรจุได้ประมาณ 17 ออนซ์ ซึ่งกระป๋องเบอร์ 300 และ 303 นี้นิยมใช้บรรจุผัก ผลไม้ กระป๋องเบอร์ 5 มีขนาด 502X510 บรรจุได้ประมาณ 60 ออนซ์ และกระป๋องเบอร์ 10 ซึ่งนิยมใช้บรรจุอาหารสำหรับขายในปริมาณมากให้แก่ร้านอาหารหรือภัตตาคาร มีขนาด 603X700 บรรจุได้ประมาณ 110 ออนซ์ นอกจากนี้ยังมีกระป๋องที่เรียกตามขนาดบรรจุ เช่น กระป๋อง 6 ออนซ์ 8 ออนซ์ ซึ่งมักใช้บรรจุเครื่องดื่ม เช่น กาแฟ กระป๋อง เป็นต้น.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รีทอร์ทเพาซ์บรรจุอาหารที่ผ่าน กระบวนการฆ่าเชื้อเชิงพาณิชย์

รีทอร์ทเพาซ์ที่ใช้บรรจุอาหารที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อเชิงพาณิชย์เป็นบรรจุภัณฑ์ประเภทอ้วนตัวทำจากวัสดุลามิเนต 3 ชั้น วัสดุชั้นนอกสุดเป็นฟิล์มโพลีเอสเตอร์ชั้นกลางเป็นอะลูมิเนียมฟอยล์ และชั้นในสุดเป็นฟิล์มโพลีโพรพิลีนที่ผ่านการดัดแปลง ฟิล์มโพลีเอสเตอร์ที่อยู่ชั้นนอกสุดทำหน้าที่ให้ความแข็งแรง คงทนต่อความร้อนสูง ผู้ผลิตสามารถพิมพ์ข้อมูลของผลิตภัณฑ์ลงไปในชั้นนี้ได้ โดยที่หมึกพิมพ์จะไม่ซึมผ่านเข้าไปปนเปื้อนอาหารที่บรรจุในเพาซ์ อะลูมิเนียมฟอยล์ที่อยู่ชั้นกลางมีสมบัติด้านการปกป้องกันการซึมผ่านของอากาศและไอน้ำได้ดี ส่วนฟิล์มโพลีโพรพิลีนทำให้สามารถปิดผนึกได้ และผนึกนั้นมีความคงทนต่อความร้อนได้สูงถึง 135 องศาเซลเซียส อาหารที่บรรจุในรีทอร์ทเพาซ์และผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อเชิงพาณิชย์มีความปลอดภัยเทียบเท่ากับอาหารที่บรรจุในกระป๋องโลหะและมีอายุการเก็บยาวนานเหมือนกัน แต่มีข้อดีกว่าคือผลิตภัณฑ์มีน้ำหนักเบากว่าและสะดวกในการเก็บและขนส่งมากกว่า.

ชมรมเทคโนโลยีทางอาหารและชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย