



مهران محمودی، عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی
واحد آیت‌الله آملی
Email: Mehran.Mahmoudi@Yahoo.com

بسته‌بندی نوین راهکاری مناسب برای صادرات بیشتر

امکان بازیافت زباله و عدم خسارت به محیط زیست توجه کرد.

– بسته‌بندی ماده غذایی در انواع مختلف مانند کاغذ، کارتن، چوب، پلاستیک، چرم، سفال، شیشه، فلز و انواع فیلم‌های انعطاف‌پذیر و یا ترکیبی از این مواد ارزان‌ترین و ساده‌ترین روش برای حفظ خصوصیات کیفی و ماندگاری بیشتر مواد غذایی است.

دولت و نهادهای ذی‌ربط با اتخاذ سیاست‌های اصولی و حمایتی می‌توانند در جهت نیل به چنین اهدافی با در نظر گرفتن پیشرفت روزافزون کشورهای دیگر، اقداماتی به شرح ذیل انجام دهند:

۱- یافتن آمار دقیق میزان تلفات مواد غذایی در سطح عمده‌فروشی، خردفروشی و مصرف‌کننده در کشورمان در قالب طرح‌های تحقیقاتی.

۲- اهمیت دادن به تضمین کیفیت محصولات شامل در نظر گرفتن ترکیبات، مشخصات، فرآیند، بسته‌بندی، نگهداری، توزیع، سالم بودن از نظر میکروبیولوژی، بهداشت، ابزار و کنترل آفات و جوندگان مرتبط با محصول چنین توجهاتی اثر فراوانی بر سلامت اقتصادی، رقابت و حتی حیات کارخانه یا واحد تولیدی دارد.

۳- به کارگیری روش‌های بسته‌بندی ویژه برای هر گروه از محصولات.

۴- استفاده از برچسب مناسب در مورد نوع غذا، نحوه مصرف و شرایط نگهداری آن.

۵- اطلاع‌رسانی به مصرف‌کننده جهت خرید غذاهای بسته‌بندی شده با در نظر گرفتن تاریخ مصرف و مدت ماندگاری آن.

۶- تشویق تولیدکنندگان در بهره‌گیری از انواع روش‌های نوین بسته‌بندی.

۷- بهره‌گیری از روش‌های اصولی و علمی بازاریابی جهت صادرات هر چه بیشتر و بهتر کالاها به دیگر کشورها.

۸- ایجاد روابط دوستانه با کشورهای همسایه جهت تبادل اقتصادی بیشتر و عرضه محصولات با بسته‌بندی جذاب و کیفیت مناسب و جلب اعتماد مصرف‌کنندگان دیگر کشورها نسبت به کالاهای ایرانی.

۹- ایجاد بازارچه‌های مرزی جهت فروش محصولات کشاورزی ایران با بسته‌بندی و کیفیت مناسب.

می‌شوند. دلایل این گونه ضایعات را می‌توان به عواملی چون آلودگی میکروبی و تجزیه مواد توسط آنها، فرآیندهای متابولیکی و آسیب‌های مکانیکی نسبت داد. فساد معمولاً به وسیله کپک‌ها، مخمرها، باکتری‌ها و ویروس‌ها انجام می‌گیرد. منشا این آلودگی‌ها ممکن است از مزرعه و باغ باشد که محصول در حال رشد را مورد تهاجم قرار می‌دهد، و یا فسادگی که طی حمل و نقل، انبار کردن و یا مصرف محصول به وجود می‌آید. تغییرات متابولیکی که به دلیل گرمادگی، سرمازدگی، کمبود اکسیژن یا تنش دی اکسید کربن روی می‌دهد ممکن است به لکه‌های سطحی روی محصول، فرورفتگی، نرم شدن بیش از حد، تغییر رنگ، تغییر بافت و غیره منجر شود. طی برداشت مکانیکی، حمل و جابه‌جایی ضربه‌دیدگی، سایش و تغییر فیزیکی در محصول ایجاد می‌شود. طبق تحقیقات به عمل آمده بر روی میوه‌ها و سبزی‌ها در سطوح عمده‌فروشی، خرده‌فروشی و مصرف‌کننده در ایالات متحده طی سال‌های اخیر عامل اصلی هدررفت محصولات، عوامل میکروبی تشخیص داده شده است.

در ایران هم طبق گزارشات و آمار وزارت جهاد کشاورزی سالانه بیش از ۳۵ درصد از محصولات کشاورزی در مراحل مختلف از بین می‌روند.

تلفات را می‌توان با اعمال فرایندهایی مثل کنسرو کردن، انجاماد، خشک کردن، بسته‌بندی و... مرتفع ساخت. در اثر اعمال این روش‌ها، تغییرات مهمی ممکن است در صفات کیفی محصول ایجاد شود.

چنانچه روش‌های بسته‌بندی ضعیف باشد یا وجود نداشته باشد، مقادیر زیادی از غذا و کالاهای دیگر از بین خواهد رفت.

امروزه در دسترس بودن انواع پوشش‌های بسته‌بندی با دامنه وسیعی از خصوصیات فیزیکی و وسایل بسته‌بندی قابل تغییر و شیک و جذاب مورد توجه فروشگاه‌های کوچک، خردفروشی یا عمده‌فروشی می‌باشد.

در گزینش مواد اولیه بسته‌بندی باید به مسایلی چون ارزان بودن، سمی نبودن ماده غذایی، شکل ظاهری جذاب برای مصرف‌کننده جهت فروش بیشتر، مقاومت در مقابل نور، رطوبت، چربی و گاز، مقاوم در مقابل عوامل خارجی مانند ضربات مکانیکی، سهولت باز شدن در بسته‌بندی و دوخت و چاپ، راحت آن،

مواد غذایی چنانچه در شرایط نامطلوب قرار گیرند، فاسد می‌شوند؛ این امر بیشتر ناشی از عوامل میکروبی و یا شیمیایی است که موجب تغییراتی در محصول شده و ممکن است کیفیت آن را کاهش داده، تندرستی را به خطر انداخته و سرانجام به زیان اقتصادی قابل توجهی منجر گردد.

یکی از راهکارهای اساسی برای کاهش فساد مواد غذایی، استفاده از بسته‌بندی مناسب است. به عبارت دیگر بسته‌بندی، چرخه پیوسته‌ای را از زمان تدارک تولیدات جهت حمل و نقل، توزیع، نگهداری، و فروش تا مصرف نهایی تشکیل می‌دهد.

علاوه بر این هر بسته‌بندی اصولی، جذاب و قابل رقابت در بازار، ارزش افزوده قابل توجهی در پی خواهد داشت. چرا که بسته‌بندی قابل رقابت با دیگر کشورها، باعث حضور موفق در بازار جهانی و کمک به تأمین منافع ملی کشور خواهد شد. بی‌شک، عدم توجه به مسایل علمی روز دنیا در زمینه‌های گوناگون اقتصادی مرتبط با کشاورزی، موجب عقب‌ماندگی کشورمان از سایر کشورهای جهان شده و یقیناً خدشه جبران‌ناپذیری به اقتصاد کشور وارد خواهد آورد.

یک غذای سالم، مطمئن و ارزان، با روش‌های گوناگون بسته‌بندی مانند استفاده از بیوپلیمرها (Biopolymers)، اتمسفر تغییر یافته (Modified Atmosphere Packaging)، اتمسفر کنترل شده (Controlled Atmosphere Packaging)، بسته‌بندی معمولی، بسته‌بندی تحت خلاء، بسته‌بندی آسپتیک (Aseptic) و غیره (به منظور کاهش اتلاف غذا) قابل تهیه است. هر یک از این روش‌ها یا ترکیبی از آنها را می‌توان با توجه به نوع محصول، هدف از بسته‌بندی، مدت نگهداری، بازار فروش و دیگر عوامل در نظر گرفت.

محصولات کشاورزی خسارت‌دیده، فاسدشده و با کیفیت نامناسب مورد پذیرش مصرف‌کنندگان قرار نمی‌گیرند و ضایعات محسوب

