

**Marzena Ucherek**  
Katedra Opakownictwa Towarów  
Akademia Ekonomiczna w Krakowie

## **10. OCENA JAKOŚCI PRODUKTÓW CUKIERNICZYCH PRZECHOWYWANYCH W RÓŻNYCH FOLIACH OPAKOWANIOWYCH**

Celem podjętych badań laboratoryjnych była ocena folii opakowaniowych z tworzyw sztucznych ze względu na ich przydatność do pakowania wyrobów cukierniczych. W trakcie badań wzięto pod uwagę właściwości fizyczne, mechaniczne, przepuszczalność pary wodnej, zapachów i tłuszczów oraz nieprzekazywanie zapachu i smaku pakowanym produktom przy bezpośrednim kontakcie. Oceniono również wygląd zewnętrzny folii.

Materiałem doświadczalnym były 3 typy folii polipropylenowej: zwykła, metalizowana i stanowiąca nowość wśród opakowań z polipropylenu folia opalizowana oferowane przez firmę "Xelon" Poland Sp. z o.o. Warszawa.

W wyniku przeprowadzonych badań odrzucono jako materiał opakowaniowy do wyrobów cukierniczych folię metalizowaną, która mimo odpowiedniej wytrzymałości mechanicznej, dużej wydajności opakowaniowej i wysokiej barierowości charakteryzuje się łatwością ścierania zewnętrznej warstwy metalizowanej. Powoduje to powstawanie prześwitów, a przez to całkowitą utratę właściwości estetycznych i użytkowych. Pozostałe folie zostały pozytywnie ocenione, przy czym folia opalizowana odznaczająca się atrakcyjnym wyglądem zewnętrznym, dużą wydajnością opakowaniową i wysoką barierowością może zostać użyta do pakowania wyrobów czekoladowych zamiast znacznie cięższego laminatu folia OPP/folia Al/papier. ■

**Maciej Urbaniak**  
Wydział Towaroznawstwa  
Akademia Ekonomiczna w Poznaniu

## **11. KSZTAŁTOWANIE JAKOŚCI OPAKOWANIA DLA PRODUKTU SPOŻYWCZEGO (NA PRZYKŁADZIE KONCENTRATÓW ZUP)**

Koncentraty zup z uwagi na swoje specyficzne właściwości (mieszanki odwodnionych surowców zwierzęcych i roślinnych) wymagają opakowań, które zapewnią utrzymanie jakości produktu podczas procesów transportu, magazynowania, sprzedaży oraz użytkowania wyrobu. Dlatego też proces kształtowania jakości opakowania musi się składać z trzech ściśle ze sobą powiązanych etapów: doboru odpowiednich materiałów, zaprojektowania konstrukcji, opracowania właściwej treści informacyjnej dla konsumenta. Szczególnie ważny jest pierwszy etap.

Przy doborze materiałów do konstrukcji opakowań dla koncentratów zup należy brać głównie pod uwagę właściwości fizyczne zarówno materiałów opakowaniowych jak i samego koncentratu. Użycie nieodpowiednich materiałów może bowiem spowodować uszkodzenie