

Kağıt üretimi:

1. Dövme (beating) ve inceltme (refining):

2. Pulp tabakası oluşturma:

Pulpun yayılarak hamur tabakası oluşturulması değişik yöntemlerle yapılır:

a. Fourdirinier yöntemi:

b. Silindir yöntemi:

c. Çift elek yöntem

3. Presleme ve kurutma:

4. Değiştirme (Converting):

Kağıt tipleri:

- 1. Kraft Kağıdı:**
- 2. Sülfite kağıtları (Ağartılmış kağıtlar):**
- 3. Yağ geçirmez kağıtlar:**
- 4. Cam kağıtları:**
- 5. Bitkisel parşömen:**
- 6. İpek (yumuşak, ince) kağıtlar:**
- 7. Mumlu kağıtlar:**

Oluklu ve Sert Mukavva

Oluklu mukavva:

Sıkıştırmaya karşı dayanıklı, hafif materyaldir. İki komponentten oluşur:

- 1. Astar (Lineboard) katmanı:** Oluk uçlarından içteki katmana yapıştırılmış, ağartılmamış kraft kağıttan yapılmış dıştaki katmandır. Genelde 205 gsm ağırlıkta üretilirler.
- 2. Oluklu katman:** Ortadaki dolgu görevini yapan katmandır. Genelde 127 gsm (ağırları 161-185 gsm) ağırlıktadır

ASEPTİK AMBALAJLAMA

- **Aseptik ambalajlama, “ticari steril” hale getirilmiş ürünün aseptik koşullarda steril kaplara doldurulması ve kapların tekrar kontamine olmayacak şekilde kapatılması işlemidir.**

-
1. Ambalajın sterilize edilmesi
 2. Ürünün sterilize edilmesi
 3. Steril ürünün aseptik koşullarda doldurulması ve hermetikli kapatma

KONTROLLÜ VE MODİFİYE ATMOSFERDE MUHAFAZA

**KONTROLLÜ VE MODİFİYE ATMOSFERDE MUHAFAZA:
DEPOLAMA, TAŞIMA VE AMBALAJLANMA SIRASINDA ÜRÜN
İLE ETKİLEŞİMDE BULUNAN VE ÜRÜNÜ ÇEVRELEYEN
HAVANIN BİLEŞİMİNİN DEĞİŞTİRİLMESİ İŞLEMİDİR.**

BÖYLECE:

**DOMİNANT MİKROORGANİZMANIN ÜREMESİ YAVAŞLATILMAK,
ÜRÜNÜN SOLUNUM HIZI DÜŞÜRÜLMEK,
ENZİMATİK VE OKSİDATİF REAKSİYONLAR KISMEN ENGELLENMEK
SURETİYLE
GIDALARIN RAF ÖMRÜ UZATILIR**

KONTROLLÜ VE MODİFİYE ATMOSFERDE MUHAFAZA

KONTROLLÜ ATMOSFERDE AMBALAJLAMA:

Gıdanın gaz geçirmeyen bir ambalaja konulup içindeki atmosferin bileşiminin değiştirilmesi ve raf ömründeki artışın kontrol edilmesidir.

Kontrollü atmosferde ambalajlamanın ticari uygulaması yoktur

MODİFİYE ATMOSFERDE AMBALAJLAMA:

Gıdanın belli geçirgenlik özelliklerine sahip bir ambalaj içerisine konulup ambalaj içindeki atmosferin bileşiminin modifiye edilerek bileşiminin gıdaya zarar vermeyen en uygun oranda tutulmasıdır