

肉品包裝 推陳出新

新東陽公司大園廠襄理／曹憲民 圖／林朝宗

肉品包裝的方式很多種，也不斷的再進步，但是包裝並不能改變產品本身的品質衛生，唯有正確的保存方式和使用方法，才能確保食品的安全，就是經過滅菌包裝的產品也不例外。

現在的商品愈來愈注重包裝，但是有幾位消費者想到包裝的主要目的是甚麼呢？對一般商品而言，包裝的主要目的為保護產品；而對肉品業者則還有其他目的：衛生、防止水分流失、防止氧化、光線的防止和提高保存期限等。這裡介紹幾種市面上可以見到的肉品包裝方式：

1.收縮膜包裝：這種方式最常見於超市的生鮮肉包裝，包裝的主要目的為衛生，避免消費者直接接觸到肉。其所用的包裝材質透氧性一般都較好，所以肉的色彩較鮮紅，相對的能保存時間

就較短。

2.真空包裝：此種包裝方式的產品如為生鮮產品，則色澤會較暗，這是缺氧的緣故，一經打開包裝接觸到空氣後顏色會恢復過來。其所使用的包材對氧有很高的阻隔特性，所以產品的保存期限較長，但是產品被污染或沒有經過正確的處理，是不能用高阻隔的包裝來加以改善的。

3.充氮包裝：這種包裝方式又可分為兩類，一種為直接將氮氣灌入包裝內；另一種為先抽真空後再將氮氣灌入包裝內。無氧的程度有所不同，所表現出來產品的色澤和保存期限就有不同，基本上，都能延長產品的保存期限。

4.充氣包裝：在歐美以前稱做“GAS FLUSHING PACKAGING”或“GAS FILLING PACKAGING”近幾年則使用“REPLACED ATMOSPHERE PACKAGING”或“MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING”

也有直接叫做“ATMOS-PACK”。此種包裝方式所充填的氣體有2至4種： O_2 （氧）、 CO_2 （二氧化碳）、 N_2 （氮）、CO（一氧化碳）等。其使用的混合比例，依產品的不同而有不同，在生鮮肉品上一般使用 O_2 （70-80%） CO_2 （20-30%），或是 O_2 （70%） CO_2 （20%） N_2 （10%），其功能為氧可以使肉色更加吸引人，二氧化碳可以減少微生物的生長，氮可作為填充物。

5.放脫氧劑：如果使用正確的包材，這是一種最容易達到無氧狀態的包裝方式，其原理是利用脫氧劑先和包裝容器內的氧作用以達到無氧的狀態，其效果如同充氮包裝一樣，對發霉的抑制尤其有效。

6.縮收袋包裝：此種包裝方式可以改善真空包裝的部份缺點：出水現象、留有部份的空隙、包材的留邊太多等。此包裝方法前段為真空包裝，然後經過熱收縮處理，使包材和產品更加的緊密貼合，使空隙更少，產品包裝更美觀，減少出水現象。

7.緊縮包裝：一般稱做“VACUUM SKIN PACKAGING”，包裝方法為將產品放在淺的拉深底膜上，加熱頂膜，在產品周圍蓋上頂膜，抽真空後封合。此種的包裝方式，上膜是特殊的材質，薄而柔韌，有高的透明度和光澤度，極低的透氧性，可以減少出水現象和增加保存期限。

8.滅菌包裝：常見的有罐頭食品和軟袋型調理食品，因經過殺菌的處理，在室溫下可以長時間存放。

