

Pakowanie próżniowe – czym jest i jak dobrać odpowiedni system

Warszawa, 30 stycznia 2020 r. - Marnowanie żywności to ogromny problem nie tylko społeczny, ekonomiczny, ale przede wszystkim ekologiczny. Każdy Polak wyrzuca ponad 200 kilogramów żywności rocznie, głównie z powodu przekroczenia jej terminu przydatności do spożycia. Tymczasem istnieje łatwy i tani sposób walki z tym problemem – pakowanie próżniowe. Tego typu zabezpieczenie wydłuża datę spożycia np. mięsa z 6 miesięcy do nawet 3 lat!

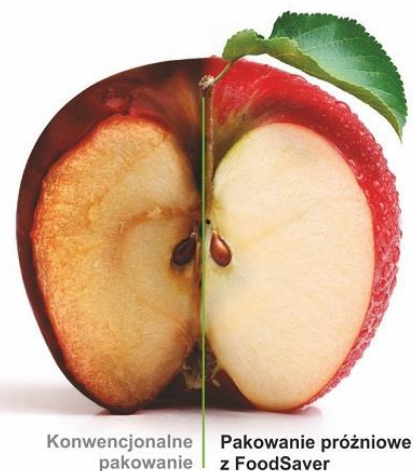


Czym jest pakowanie próżniowe?

Pakowanie próżniowe jest bezpieczną alternatywą dla tradycyjnych metod przechowywania żywności. Tlen i wilgoć sprawiają, że żywność traci smak i szybko się psuje. Pakowanie próżniowe pozwala dłużej zachować świeżość produktów spożywczych. Po usunięciu powietrza ze specjalnie zaprojektowanych worków, pojemników i folii, żywność zostaje szczelnie zamknięta w próżni, dzięki czemu okres jej przechowywania wydłuża się wielokrotnie.

Jakie korzyści płyną z wykorzystania systemów próżniowych?

Pakowanie próżniowe przede wszystkim usuwa powietrze, które przyspiesza proces psucia się żywności. Tlen, który ma kontakt z żywnością wpływa na procesy związane z jełczeniem tłuszczu oraz utlenianiem. Dlatego takie produkty spożywcze jak mięso, sery, warzywa, owoce czy pieczywo zamknięte w próżni, chronione są przed rozwojem bakterii i pleśni. Jedzenie nie obsycha i dłużej nadaje się do spożycia. Używając zgrzewarki próżniowej zachowamy dłużej kolor, smak i świeżość artykułów spożywczych. Zdecydowanie na plus jest również brak



ograniczeń ze względu na rodzaj pakowanej próżniowo żywności. Pakować można niemal wszystko od ryb przez owoce, a kończąc na ciastach. Korzystanie z systemu próżniowego przekłada się na oszczędności, które związane są z redukcją ilości wyrzucanej żywności.

System pakowania próżniowego to również idealne rozwiązanie dla osób, które chcą w łatwy sposób w kilkanaście minut zamarynować mięso lub warzywa, unikając tym samym wielu godzin czekania na osiągnięcie zadowalającego efektu. Amatorów gotowania metodą sous-vide ucieszy również fakt, że za sprawą odpowiednio zaprojektowanych worków i folii, możemy poczuć się jak prawdziwy szef kuchni i korzystać do woli z tej metody przygotowywania potrawy.

Jaki system pakowania próżniowego wybrać?

Na rynku dostępnych jest kilku producentów oferujących zgrzewarki i inne systemy pakowania próżniowego, dlatego znalezienie odpowiedniej dla siebie opcji może okazać się nie lada wyzwaniem.

Jeżeli zależy nam na pakowaniu domowym, a nie przemysłowym powinniśmy zwrócić uwagę na zgrzewarki proste w obsłudze, wykonane z wysokiej jakości materiałów, zajmujące mało miejsca w kuchni, ale również ciekawe pod względem designu. Istotny jest również mechanizm, który przeprowadza proces usuwania powietrza. Warto wybierać zgrzewarki mające odsysającą pompę próżniową zamiast prostego wentylatora ciśnieniowego. Te drugie często oferowane są w popularnych dyskontach. Ważne, aby producent oprócz samych urządzeń oferował również akcesoria, folie, worki oraz inne pojemniki, które wolne są od niebezpiecznych dla zdrowia składników m.in. BPA (Bisfenol A).



Jednym z takich producentów jest FoodSaver. To lider pakowania próżniowego, którego produkty dostępne są w Polsce od wielu lat. Oferuje on bogatą gamę urządzeń i akcesoriów, które utrzymują świeżość produktów spożywczych nawet 5 razy dłużej w porównaniu do tradycyjnego przechowywania żywności. Na korzyść FoodSaver względem innych producentów przemawia również fakt, że firma posiada ogromne doświadczenie – istnieje na rynku od 1987 r. To pierwszy na świecie sprzedawany system do próżniowego przechowywania żywności!

Więcej informacji na temat zgrzewarek próżniowych FoodSaver można znaleźć [tutaj](#).

O FoodSaver

FoodSaver® jest pionierem w dziedzinie tworzenia systemów pakowania próżniowego. Zaprojektowana w latach 80-tych XX w. zgrzewarka próżniowa przyczyniła się do powstania nowej kategorii produktowej, której sprzedaż liczy się w milionach egzemplarzy na całym świecie.

O DLF Sp. z o.o.

Autoryzowany importer i dystrybutor urządzeń FoodSaver w Polsce. DLF sp. z o.o. z Gdyni istnieje na polskim rynku od początku lat dziewięćdziesiątych i specjalizuje się w sprzedaży nowoczesnych produktów z zakresu Hi-tech, robotyki i AGD. Celem DLF jest dostarczenie klientom najwyższej jakości urządzeń, które poprawiają jakość życia. Obecnie firma jest autoryzowanym importerskim lub dystrybutorem m.in. marek takich jak: Crock-Pot, iRobot, Stadler Form, Breville, FoodSaver, Segway-Ninebot, Laurastar.

Więcej informacji:

Krzysztof Malcher

RUMOUR Public Relations

Tel.: 661 739 900

E-mail: krzysztof.malcher@rumour.pl

Autoryzowany importer i dystrybutor urządzeń FoodSaver w Polsce

DLF Sp. z o.o.

ul. Sportowa 8c, 81-300 Gdynia, Polska

tel. +48 58 781 43 63

fax +48 58 781 43 65

e-mail: kontakt@food-saver.pl

www.dlf.pl; www.food-saver.pl