

od předních světových výrobců, počítačovým ovládním parametrů výroby, in-line digitální inspekci kvality tisku, použitím automatických dávkovacích stanic na barvu, přísnou kontrolou surovin a hotových výrobků v certifikované firemní laboratoři, vč. stanovení hodnot propustnosti OTR a WVTR a obsahu zbytků rozpouštědel v potíštěných materiálech, kontrolovaného plynovou chromatografií.

V podniku účinně funguje systém řízení kvality ISO 9001:2000 a právě se zavádí systém managementu bezpečnosti potravin ISO 22000:2005. Všechny materiály Ukrplasticu získaly prohlášení o shodě od příslušných institucí z Ukrajiny, Ruska a EU.

Celosvětové ocenění úsilí Ukrplasticu potvrzuje 13 cen WorldStar od World Packaging Organization, sedm

cen Golden Cylinder od GAA (Gravure Association of America), čtyři EFTA Packaging Print Awards od EFTA (European Flexographic Technical Association), čtyři ERA Packaging Gravure Awards od European Rotogravure Association a dvě Flexo Tech International Print and Innovations Awards.

Díky této strategii tržní podíl Ukrplasticu neustále roste. Nyní dosáhl více než jednoho sta milionů hotových výrobků a aspiruje na více než 40% podíl na ukrajinském trhu s flexibilními obaly. V současnosti exportuje kolem 40% své produkce do Ruska, Společenství nezávislých států a do Pobaltí.

Při snaze o to, být co nejbližší svým potenciálním klientům, být připravena k dialogu a otevřená diskusi, se společnost účastní mnoha ukrajinských, ruských a zahraničních veletrhů, např.

Interpack 2002, 2005, 2008 (Německo), IGAS 2003, JapanPack 2003 (oba Japonsko), Emballage 2004 (Francie), Taropak 2008 (Polsko).

Letos poprvé bude vystavovat na veletrhu uspořádaném v České republice. Ukrplastic zve všechny vystavovatele a návštěvníky veletrhu FOR 3P 2009 v Praze 15.–17. dubna do svého stánku, aby se o jeho schopnostech přesvědčili na vlastní oči. Zajistí jim poskytné ideální obalová řešení přesně podle jejich potřeb.

Možnosti průmyslové aplikace obalů potravin s antimikrobiální aktivitou v České republice

Aktivní systémy balení představují již asi dvě desetiletí lákavou oblast obalové techniky. Přesto je doposud jejich praktická aplikace poměrně omezená. Je to způsobeno zejména tím, že většina obalových prostředků tohoto typu je vyvíjena pro určitý daný výrobek. Kristýna Hanušová, Jaroslav Dobiáš, VŠCHT Praha.

Typickým rysem aktivních obalů je schopnost samovolně měnit své vlastnosti v reakci na změnu podmínek v okolí výrobku, s cílem maximálně eliminovat nepříznivý účinek této změny na kvalitu a bezpečnost balených potravinářských produktů. V současné době jsou v oblasti aktivního balení, resp. inteligentního balení potravin prakticky využívány především různé druhy absorbérů (především absorbéry kyslíku) a indikátorů (indikátory teploty, složení vnitřní atmosféry). Nabízeny a využívány jsou údajně i systémy balení s antimikrobiální aktivitou, především obaly využívající editorů ethanolu či oligodynamického působení vázaného stříbra.

V Ústavu konzervace potravin a technologie masa VŠCHT Praha jsou obaly s antimikrobiální funkcí již řadu let předmětem systematického studia a zájmu. V současné době zahájila firma Martin

Peroutka, polygrafická výroba, Buštěhrad, která od VŠCHT Praha zakoupila licenci na využití patentu č. 293897/2004 Způsob přípravy bioaktivních obalových prostředků, výrobu obalových materiálů s antimikrobiální aktivitou založenou na uvolňování konzervačních činidel na povrch balené potraviny s cílem zabránit či zpomalit zde růst mikroorganismů. Výhodou těchto obalů je především možnost velmi přesného dávkování relativně malých množství antimikrobiálních činidel na požadované místo, tj. povrch balené potraviny. Množství takto uvolňovaných konzervovadel jsou řádově nižší než při tradiční chemické konzervaci potravin: Stabilizace potravin je tímto způsobem ale možná pouze v kombinaci s dalšími úpravami jako jedna dílčí překážka při konzervaci zejména tzv. minimálně opracovaných potravin na základě bariérové teorie. Při vhodné aplikaci tak lze

dosáhnout prokazatelného prodloužení doby úchovy skladovaných potravin. Z uvedeného vyplývá, že vývoj těchto systémů balení se mnohdy odlišuje výrobek od výrobku a je často vytvářen „na míru“ pro daný produkt.

V současné době se firma Martin Peroutka zaměřuje především na výrobu obalových materiálů uvolňujících antimikrobiální činidla nisin a natamycin. Ta již našla uplatnění při povrchovém ošetření a prodloužení údržnosti mléčných a masných výrobků. Výrobci těchto potravin tak mají možnost vyzkoušet tuto novou technologii ve svých provozech. Kromě výše uvedených jsou dostupné i obalové fólie uvolňující další konzervační činidla, např. sorbovou, benzoovou a mléčnou kyselinu.

(Pozn. red. K tématu, které je jistě pro čtenáře zajímavé, se ještě vrátíme v podrobnějším článku příště.)