



Жиростойкость, морозостойкость

Жиростойкость, морозостойкость картона

Информация по влагостойкому и жиростойкому картону

Картоны:

Silvawhite

Silvaboard

Accurate

выпускаются во влагостойком (морозостойком) и жиростойком исполнении.

Влагостойкий (морозостойкий) картон

В дополнение к широкому ассортименту стандартных качеств ММ Картон предлагает своим клиентам линейку специально обработанных картонов из первичных и вторичных волокон для специальной упаковки. Иногда только хорошего вкуса недостаточно. Продукты также должны иметь привлекательный внешний вид. Охлажденные продукты, готовая еда, йогурты или фрукты с впечатляющей упаковкой из влагостойкого картона. ММ Картон предлагает три технологии для защиты картона от влаги:

1. *Freeze (полная внутренняя проклейка).*
2. *Freeze мы называем картоны с полной проклейкой внутренних слоев для защиты от попадания влаги.*

Уменьшенный показатель Кобб с оборотной стороны.

Для некоторых областей применения достаточно картона с усиленным барьером против влаги только с оборотной стороны, т.е. уменьшенным показателем Кобб. Этот показатель соответствует количеству воды, впитываемой картоном после контакта с водой в течение определенного периода времени (в соответствии со стандартом DINEN 20535).

Пропитанный картон.

Цель пропитки – сделать картон водоотталкивающим и предотвратить его размягчение. Пропитка происходит в специальных цилиндрах при изготовлении картона. При этом на поверхность картона наносится эмульсия парафина, т.е. воск (с обеих сторон или только с оборота). Традиционное использование пропитанного картона – изготовление тарелок для фруктов.

Области применения:

1. *замороженные продукты*
2. *охлажденные продукты*
3. *бумажная посуда*
4. *этикетки для йогуртов*

Жиростойкий картон

Задача пищевой упаковки – привлечь внимание покупателя и вызвать аппетит. Она должна символизировать качество и хороший вкус. Больше никаких пятен или обесцвечивания!

Grease

Для защиты картона от раздражающих жирных пятен и обесцвечивания требуется жиростойкий барьер («Grease»). В зависимости от жирности упаковываемого продукта, жиरोотталкивающий слой наносится только на обратную сторону картона, либо также и на верхний слой. Картоны «Grease» могут использоваться без каких-либо опасений относительно прямого контакта с продуктом. При нанесении барьера не затрагиваются ни печатные свойства, ни способность картона к вторичной переработке.

Показатель КИТ

Уровень жиростойкости обозначается показателем КИТ. Данный параметр варьируется между 1 (слабый) и 12 (сильный). Показатель зависит от интенсивности обработки картона. ММ Картон производит жиростойкие картоны, начиная с показателя КИТ 5-7. При данном уровне жиростойкости барьер наносится только на мелованный слой. В случае самого сильного барьера - КИТ 10-12 волокнистая масса обоих верхних слоев картона обрабатывается против проникновения жира (двойной барьер). Такой высокий барьер рекомендуется для упаковки очень жирных продуктов, например кошачьей и собачьей еды.

Области применения:

1. *для всех типов упаковки жирных продуктов (пирожные, кондитерские изделия, снеки, фаст-фуд, шоколад)*
2. *корма для домашних животных*
3. *технические продукты с содержанием масел (например, шарикоподшипник)*

Жировлагостойкий картон

Специальные картоны с защитой «Freeze&Grease» сочетают технологию влагостойкого барьера «Freeze» (полная внутренняя проклейка) с жиростойким барьером «Grease». Этот специальный барьер применяется для очень жирных замороженных продуктов, таких как слоеное тесто, выпечка или продукты в панировке. Параметр КИТ показывает силу барьера к жиру.

Области применения:

1. *жирные замороженные продукты (например, слоеный штрудель)*

<https://bit-karton.ru/spravochnik/zhirostojkost-morozostojkost/>