Ambalarea în vid
Soluția modernă a conservării și preparării alimentelor

ZASS®
Confortul la îndemâna oricui

Unic importator în România:
ZASS Romania SRL (CUI: RO15328988)
547605, Ungheni nr. 40 A, jud. Mureş
Tel.: 0265-262870, 0265-269209, Fax: 0265-307670
e-mail: office@zass.ro, www.zassromania.ro

Toate Drepturile Rezervate © 2021 ZASS Romania

Cuprins

Ce este ambalarea în vid?..... pag. 4

De ce să videzi alimentele?..... pag. 5

Curiozități..... pag. 6

Cum se face ambalarea în vid?..... pag. 6

Tipuri de aparate de vidat..... pag. 7

Întreținerea și curățarea aparatelor..... pag. 8

Despre pungile pentru ambalare în vid..... pag. 8

Tipuri de pungi și caserole..... pag. 10

ATENȚIE!!!
Toate informațiile, recomandările și sfaturile furnizate în continuare trebuie văzute ca simple informații. Acestea sunt doar un ghid general de orientare privind ambalarea în vid, tehnicile și instrumentele folosite în procesul de vidare. Aceste informații sunt un preambul la manualele de utilizare ce însoțesc aparatele de vidat Zass și consumabilele aferente acestora.

Felicitări pentru faptul că sunteți proprietarul unui aparat de vidat alimente pentru uz casnic, marca ZASS.

Ce este ambalarea în vid?

Într-un context al globalizării accentuate, nevoia de a utiliza ambalajul cât mai eficient a crescut. Astfel, pentru a permite conservarea, depozitarea și livrarea în cele mai bune condiții de igienă și păstrare a cât mai multor tipuri de alimente (dar nu în mod exclusiv pentru industria alimentară), specialiștii au dezvoltat metoda ambalării în vid. Ambalarea produselor în vid reprezintă o metodă eficientă de a proteja alimentele de acțiunea bacteriilor, prelungind termenul de valabilitate al acestora. Folosit pe scară industrială, dar și în bucătăriile consumatorilor casnici, procesul de ambalare în vid oferă siguranță alimentară și garanția că ingredientele își vor păstra calitățile nutritive un timp mai îndelungat. Pe lângă aceste lucruri, chefii și clienții restaurantelor au descoperit beneficiile pentru sănătate și savoarea preparatelor Sous-Vide, care presupune gătirea alimentelor în pungi vidate. Există foarte multe proceduri prin care se poate realiza vidarea pungilor speciale cu alimente sau alte produse.

Definiția spune că metoda ambalării în vid este o metodă de ambalare prin extragerea aerului din ambalaj, înainte ca acesta să fie sigilat. Avantajul principal este cel al prelungirii duratei de valabilitate a produsului (valabil în special pentru produsele alimentare), chiar și de 5-6 ori în funcție de produs, pentru că îndepărtarea aerului înseamnă și încetinirea procesului de dezvoltare a bacteriilor care determină degradarea mâncării. În plus, vor fi eliminate și mirosurile neplăcute, deoarece acestea nu se vor mai împrăștia prin întreg frigiderul și nu se vor mai combina. Condițiile de igienă vor fi și ele unele mult mai bune, ceea ce înseamnă că și din punct de vedere al sănătății noastre un aparat de vidat alimente ne oferă un avantaj. Totodată, ambalarea în vid se aplică și pentru a preveni evaporarea anumitor componente volatile. Se utilizează în mod obișnuit și pentru alimentele uscate, care au o perioadă lungă de valabilitate (exemplu: cereale, nuci, pește afumat, cafea). Ca aplicare nealimentară, ambalarea în vid reduce volumul necesar depozitării, fiind utilă în cazul hainelor (de exemplu păstrarea hainelor de iarnă pe timpul verii), lenjeriilor, pernelor, pilotelor etc.

De ce să videzi alimentele?

Procedeul ambălarii în vid are mai multe avantaje și o aplicabilitate largă, astfel:

- Salvezi hrana: fructele, legumele, verdețurile, ciupercile și semințele vidate își păstrează gustul, aroma inițială și nutrienții; carnea își menține savoarea; brânzeturile își păstrează gradul de maturare. Vidarea nu permite arsura de congelare (acea deshidratare care apare la contactul direct al cărnii cu gheața), dezvoltarea bacteriilor și mucegaiurilor pe alimente; prelungește perioada lor de păstrare în cămară, frigider sau congelator. Chiar dacă sunt vidate, alimentele trebuiesc păstrate în frigider sau congelator!

- Salvezi timp: devii cumpărător săptămânal; când alimemtele tale se păstrează mai mult timp proaspete, faci mai puține vizite în magazine și astfel îți faci timp pentru alte activități care te încântă cu adevărat. Alimentele deja pregătite pot fi porționate, vidate și congelate pentru un consum ulterior, iar când ai nevoie le poți decongela și savura pe deplin.

- Salvezi bani: păstrezi ceea ce ți-a rămas, proaspăt și delicios; procesul de vidare te ajută să cumperi la vrac sau la ofertă, să videzi în porții dorite de tine fără să pierzi din alimente.

- Salvezi spațiu: alimentele vidate pot fi depozitate în cămară, frigider sau congelator pentru a salva spațiu – pungile vidate sunt plate și ușor de stivuit așa că ele ocupă spațiu mai puțin; pentru o bună organizare poți eticheta pungile cu data depozitării și conținutul lor.

Ambalarea în vid nu se limitează doar la produsele alimentare, ci este deosebit de utilă și pentru produse ne-alimentare care sunt în mod special sensibile la umiditate și praf (de exemplu componente electronice).

Curiozități

- Poți vida argintării. Când vrei să organizezi o masă festivă doar desfaci punga și te bucuri de tacâmuri impecabile.

- Poți vida documente. Păstrează-ți documentele importante, cum ar fi certificatele de naștere, contractele, pașapoartele în pungi vidate.

- Poți vida hărți, busole și chiar telefoane mobile atunci când mergi în vacanțe la mare, pe lacuri sau în camping-uri unde există riscul ca acestea să se ude sau să se murdărească.

- Poți vida recipientele de șampon, creme, apă de gură atunci când călătorești. Așa poți evita scurgeri de lichide în bagajul tău.

Cum se face ambalarea în vid?

Ambalarea în vid înseamnă extragerea aerului dintr-un ambalaj înainte ca acesta să fie sigilat. Astfel, în interiorul ambalajului, de obicei pungi speciale, se creează un mediu care conservă calitățile produselor alimentare, le protejează de influența factorilor externi și le prelungește termenul de valabilitate. Ambalarea în vid este o tehnică eficace, folosită în multe domenii, nu doar în cel alimentar. De la medicamente, produse cosmetice, aparatură, vestimentație, etc., acest procedeu este folosit pe scară largă, cu diverse scopuri. Îl putem folosi în scopuri domestice, spre exemplu, pentru stocarea unor haine voluminoase, pentru că, odată extras aerul, acestea vor ocupa mai puțin spațiu.

În industria alimentară, HoReCa sau în bucătăriile obișnuite ambalarea în vid este nu doar o facilitate, ci asigură și păstrarea ingredientelor folosite la gătit în condiții igienice.

O altă modalitate de ambalare similară ambalării în vid este cea care utilizează folia termocontractibilă. În acest caz, produsul se înfășoară în folie, iar aceasta este acționată din punct de vedere termic, „îmbrăcând" produsul în mod similar ambalării în vid. Deși rezultatul final este asemănător, metoda ambalării în vid diferă de metoda ambalării cu folie termocontractibilă astfel: ambele metode folosesc încălzirea pentru a sigila produsul, dar utilizarea foliei termocontractibile nu îndepărtează oxigenul din interiorul ambalajului; folia termocontractibilă este prevăzută cu orificii de aerisire, în timp ce ambalajul în vid nu are această caracteristică; pungile folosite pentru ambalarea în vid sunt de regulă mai subțiri decât folia termocontractibilă.

Tipuri de aparate de vidat

Aparatele de vidat funcționează pe baza unui principiu simplu: extrag aerul și umiditatea din punga de vidare pe care o sigilează ermetic și astfel bacteriile, germenii și mucegaiul nu se pot dezvolta. Procedeul încetinește și acțiunea enzimelor conținute de unele alimente, ele putând fi păstrate proaspete pentru mai mult timp.

Aparatele de vidat fără cameră, cu pompă de aspirare, videază orice tip de aliment solid, inclusiv carne, legume, fructe, pește etc. Acestea sunt dotate cu o pompă de vidare performantă, sunt foarte ușoare, pot fi folosite în casă, display-ul digital asigurându-le o utilizare facilă. Important de reținut este faptul că acest tip de aparate se folosesc doar cu pungi de ambalare gofrate.

Aparatele de vidat cu cameră sunt proiectate pentru ambalarea produselor alimentare și a celor tehnice și funcționează prin vacuum **manual** sau **automat**, unele au cavitatea mare în partea de jos și capacul bombat, ceea ce permite vidarea produselor voluminoase.

Întreținerea și curățarea aparatelor pentru vidarea alimentelor

La achiziționare, aparatele de vidare sunt însoțite de un manual de utilizare. Pentru întreținerea și curățarea corectă a acestor dispozitive se recomandă consultarea secțiunii specifice din manual, pentru a urma sfaturile producătorului. În general, se recomandă curățarea aparatului pentru vidarea alimentelor după fiecare utilizare, cu apă călduță și detergent de vase, precum și dezinfectarea sa. Pentru buna întreținere a dispozitivului va fi evitată pătrunderea apei în zonele electrice ale acestuia.

Despre pungile pentru ambalare în vid

Există mai multe tipuri de proceduri pentru ambalarea în vid, de la unele simple, la altele sofisticate. Indiferent la care apelăm, trebuie să ținem cont că fiecare dispozitiv în parte este compatibil cu o anumită pungă de ambalat.

Pungile pentru ambalare în vid (pungi pentru vid) sunt pungi multistrat (5-11 straturi) cu barieră controlată, destinate ambalării produselor pe mașinile de vidat, cu atmosferă modificată sau ambalare sub vid.

Domenii de utilizare

În bucătărie, pungile pentru vid sunt eficiente pentru a sigila și păstra porționat diferite alimente și produse, crescându-le durata de valabilitate și păstrându-le prospețimea pe o durată cel puțin dublă față de termenul de valabilitate asigurat de ambalajele obișnuite.

În casă, pungile pentru vid sunt o soluție foarte eficientă pentru a reduce spațiul de depozitare pentru haine, lenjerii de pat, textile de orice fel, pături, sau chiar jucării de pluș. Materialul din care sunt realizate pungile asigură protecția produselor împotriva umidității, prafului și murdăriei.

Toate firmele care au ca activitate catering-ul pentru diferite tipuri de evenimente pot beneficia de avantajele pungilor pentru vid atunci când pregătesc produsele pentru livrare. De fapt, majoritatea operatorilor economici din zona HoReCa necesită soluții de ambalare dintre cele mai eficiente. Ca exemplu, în pungile pentru vid pot fi ambalate articole textile (fețe de masă, șervețele textile etc.), produse alimentare uscate sau deshidratate (semințe, cafea, bomboane etc.), sau preparate tradiționale din carne.

Pregătirea pentru călătorii și camping, fie cu familia sau cu prietenii, poate să ridice suficiente probleme din punct de vedere al spațiului din portbagaj. Pungile pentru vid pot fi folosite și refolosite atunci când vine vorba de a pregăti un bagaj consistent, care să includă haine și pentru vreme cu soare și pentru ploaie, și pentru copii și pentru părinți.

În industria agricolă, pungile pentru vid sunt deosebit de utile pentru a păstra și depozita în condiții optime, ferite de umezeală, semințe de la

flori și legume, pentru când va fi vremea de plantat. Se pot păstra astfel semințele chiar și mai mulți ani la rând, pentru că nu se vor usca și nici nu își vor pierde capacitatea de a încolți.

Magazinele alimentare utilizează pungile pentru vid pentru a comercializa produse vrac feliate sau cu gramaj fix. Sunt foarte la îndemână pentru vânzarea diferitelor preparate din carne, păstrându-se astfel prospețimea pentru o perioadă mai lungă de timp. Totodată, piața oferă astfel cantități adaptate nevoilor cumpărătorilor, la același nivel de calitate ca al produselor vândute în cantități mai mari.

Pe același principiu, pungile pentru vid se adaptează de minune magazinelor de profil pentru pește și carne, sau pentru elemente metalice și componente electronice. De exemplu, în cazul pescăriilor, pungile pentru vid sunt excelente pentru a ambala produsele din pește afumat, păstrându-le aroma, consistența și savoarea.

Fie că este vorba despre păstrarea alimentelor în frigider, pentru a face economie și a consuma eficient mâncarea, fie că sunt folosite pentru a marina carnea sau a sigila diferite produse pentru călătorie, pungile pentru vid sunt o soluție practică, ieftină din punct de vedere al raportului calitate/preț și prietenoasă pentru mediu, din punctul de vedere al ambalării sustenabile.

⚠ **Pungile pentru vidat sau rolele de vidat <u>nu</u> conțin Bisphenol A (BPA).**

Bisphenol A (BPA) - un produs chimic utilizat în liniile de ambalare ale produselor alimentare (alimente, băuturi) şi are rolul de a le proteja de la contaminare şi de a extinde termenul de valabilitate. Unele studii au evidențiat faptul că BPA poate cauza probleme de sănătate în rândul consumatorilor (BPA funcționează ca un disruptor endocrin, ce imită caracteristicile estrogenului).

Tipuri de pungi și caserole pentru ambalare în vid

Pungi/folii pentru vid gofrate:

Sunt utilizate pentru aparate de vidat cu aspirație externă (doar capătul pungii se introduce în aparat în momentul vidării, restul pachetului rămânând în exteriorul aparatului).

Ele au o textură specială, o parte netedă și cealaltă gofrata (embosată) ce ajuta aparatul să efectueze vidarea. Este o caracteristică esențială fară de care aparatul nu ar putea face vidarea.

Permit conservarea și coacerea sous-vide la o temperatură joasă. Dacă sunt concepute în trei straturi, foliile sunt ideale pentru coacerea sous-vide. Acele folii cu strat dublu sunt optime pentru conservare. Alimentele ambalate sous-vide sunt conservate la temperatură ambiantă, însă adesea ele sunt păstrate la temperaturi scăzute.

Sunt ambalaje care rezistă, de asemenea, la congelare și la microunde. În plus, datorită unui proces industrial și inovator de gofrat, care este bazat pe un sistem care exercită aceeași presiune pe toată suprafața foliei, se obține aceeași densitate care asigură foliei de acest tip o înaltă calitate

Pungi pentru vid netede:

Pungile pentru vid netede sunt utilizate pentru aparatele de vidat cu cameră internă. Aceste pungi sunt potrivite și pentru gătirea sous-vide. Totuși gătirea sous-vide este recomandat să fie făcută utilizând pungi pentru Sous-Vide.

Pungi pentru Sous-Vide:

Pungile pentru vid sunt alegerea perfectă pentru gătire în Sous-Vide şi pentru utilizarea împreună cu maşinile de vidat cu aspiraţie externă. Utilizabile pentru tratare termică, gătire în sous vide.

Punga gofrată (embosată) poate fi utilizată cu aparate de vidat cu aspiraţie externă.

Foliile pentru sous-vide au numeroase forme, stiluri și mărimi. Putem enumera folii cu cusături laterale, folii reutilizabile, folii cu garnituri care își păstrează poziția în picioare, folii metalice și folii destinate coacerii. Alte folii, precum foliile netede, sunt perfecte pentru alimentele care prezintă colțuri și alte părți contondente.

În schimb, foliile cu garnituri au particularitatea de a rămâne în picioare după ce sunt umplute. Acest tip de folie este ideal pentru a ambala cafeaua boabe sau măcinată. Fiind foarte etanșe, aceste folii asigură o rezistență foarte mare.

Caserole pentru vidare:

Caserolele sunt fabricate din plastic SAN (styrene-acrylonitrile resin) fără BPA.

Sunt fabricate sub o multitudine de forme, capacități și calități.

Caserolele sunt destinate a fi utilizate cu ușurință în frigider, congelator și în cuptorul cu microunde.

Componentele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Fiind rezistente la șoc termic, pot fi puse direct din frigider sau congelator în cuptorul cu microunde

Sunt igienice, sistemul de etanșare și capacul sunt foarte bine prinse unul de celalalt. Fără goluri greu accesibile pentru igienizare, fără germeni. Practic, mulțumită sistemului de etanșare ce nu prezintă spații libere, germenii nu vor mai avea unde să se ascundă!

De obicei sunt livrate la pachet cu un furtun, cu care se cuplează la aparatul de vidat. De asemenea, dispun de o supapă (valvă), care poate fi adusă în poziția deschis, închis sau vidare.

În final, pentru a găti mai bine, mai sănătos și pentru a utiliza mai eficient resursele alimentare, aveți nevoie de un aparat de vidat (pentru unele rețete cu funcție marinare și vidare caserole), pungi pentru vidare, caserole și un aparat de gătit Sous-Vide. Găsiți în gama ZASS toate aceste modele (vizitați *www.zass.ro* pentru mai multe informații).

ZASS®
Worldwide comfort
www.zass.ro