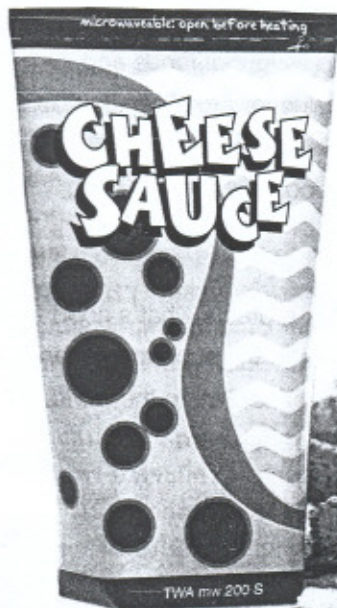




บรรจุภัณฑ์ปลอดเชื้อ ใช้กับเตาไมโครเวฟ... ครั้งแรกของโลก



เมื่อต้นปีที่ผ่านมา เต็ดตรา แพ้ค ประกาศเปิดตัวบรรจุภัณฑ์ปลอดเชื้อที่ใช้กับเตาไมโครเวฟได้เป็นครั้งแรกในโลก โดยวางเป้าหมายไว้ที่ตลาดซอสสำเร็จรูปที่กำลังเติบโตอยู่ในขณะนี้ ทั้งในส่วนที่ใช้การกระจายสินค้าผ่านผู้ค้าปลีกและผู้ให้บริการด้านอาหารต่างๆ บรรจุภัณฑ์ใหม่นี้ นับเป็นทางเลือกที่น่าสนใจสำหรับผู้บริโภคในยุคปัจจุบันที่มีเวลาไม่มากนัก แต่ต้องการอาหารที่มีคุณภาพสูงและปรุงได้อย่างรวดเร็ว

Tetra Wedge™ Aseptic (TWA) Microwavable 200 S มีความโดดเด่นทั้งในด้านรูปทรงและวัสดุที่ใช้ ผลของการทำวิจัยผู้บริโภคโดยหน่วยงานอิสระพบว่า Tetra Wedge™ Aseptic (TWA) Microwavable 200 S มีความแข็งแรงและเหมาะสมที่สุดสำหรับใช้บรรจุบรรดาซอสต่างๆ ที่มีกลิ่นและรสชาติรับประทาน

เมื่อเปรียบเทียบกับบรรจุภัณฑ์สำหรับซอสสำเร็จรูปที่ใช้กันอยู่ทั่วไปนั้น ผู้บริโภคที่ร่วมในการทดสอบพบว่า TWA mw 200 S นอกจากจะจับถือและเทซอสได้ง่ายกว่าแล้ว ยังมีความมั่นคงและปลอดภัยกว่าอีกด้วย ข้อดีอื่นๆ ได้แก่ รสชาติที่ดี และการกระจายความร้อนในการอุ่นที่สม่ำเสมอ อันเนื่องมาจากรูปทรงของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งข้อดีจุดนี้เองที่ทำให้อาหารที่อุ่นไม่ร้อนจนเกินไป และตัวบรรจุภัณฑ์เองก็จะไม่ร้อนจนกระทั่งจับหรือถือไม่ได้

โดย : บริษัท เต็ดตรา แพ้ค (ไทย) จำกัด

การเปิดและอุ่นอาหารใน TWA mw 200 S นั้นง่ายมาก เพียงแค่เปิด

บรรจุภัณฑ์ออกจนสุดแล้ววางในเตาไมโครเวฟ โดยใช้เวลานานเพียงหนึ่งถึงสองนาที่เท่านั้น ซึ่งระยะเวลาในการอุ่นขึ้นอยู่กับตัวผลิตภัณฑ์อาหาร และกำลังไฟ (วัตต์) ของเตาไมโครเวฟ ทำให้ประหยัดเวลาที่ใช้ในการเตรียมและการปรุงอาหาร รวมถึงการทำความสะดวกอีกด้วย การที่ตัวบรรจุภัณฑ์มีความมั่นคง ไม่ล้มหรือคว่ำโดยง่าย ทำให้สะดวกในการเทผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ภายใน ซึ่งช่วยควบคุมปริมาณอาหารที่จะใช้ได้ดีกว่า และทำให้มีอาหารเหลือทิ้งน้อยลง นอกจากนี้ยังมีน้ำหนักเบา และง่ายต่อการเก็บอีกด้วย

นวัตกรรมใหม่ของเต็ดตรา แพ็ค นี้ ตัวบรรจุภัณฑ์ทำจากวัสดุประเภท Polyethylene Terephthalic Silicon Oxide (PET SiOx) ซึ่งถูกนำมาใช้เป็นตัวป้องกันออกซิเจน เพื่อคงไว้ซึ่งคุณค่าและความปลอดภัยของอาหารที่บรรจุอยู่ภายใน รวมถึงรสชาติ สีกลิ่น และลักษณะดั้งเดิมของอาหารได้เป็นระยะเวลานานถึงหกเดือนโดยไม่ต้องแช่เย็นหรือใช้สารกันบูด TWA mw 200 S ยังสามารถนำไปใช้กับอาหารประเภทซूपข้นและน้ำซूपใสได้อีกด้วย

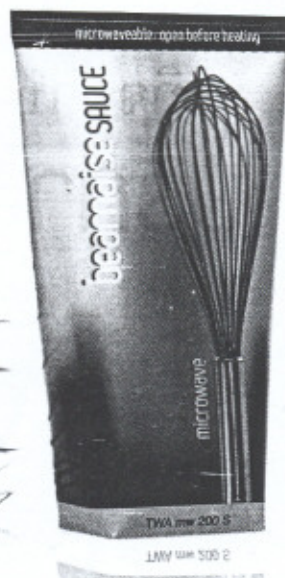
Mr. Christophe Devaux ผู้จัดการฝ่ายค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (R&D) บริษัท Valrhona ซึ่งเป็นผู้ผลิตช็อกโกแลตชั้นนำของฝรั่งเศส กล่าวว่า "Tetra Wedge™ Aseptic Microwavable 200 S ช่วยรักษารสชาติและคุณภาพของช็อกโกแลตชั้นดีที่ทางเราเพิ่งจะนำออกวางตลาดไว้ได้ เราสามารถนำเสนอชอสสำเร็จรูปในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมสำหรับการใช้งานได้ทันที และด้วยคุณสมบัติที่สามารถอุ่นร้อนด้วยไมโครเวฟและรูปทรงของบรรจุภัณฑ์เอง ยังเป็นข้อดีสำหรับลูกค้าของเราอีกด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับพ่อครัวทำขนมอบตามร้านอาหารต่างๆ ซึ่งจะช่วยประหยัดเวลาได้เป็นอย่างดี เพราะไม่จำเป็นต้องใช้อุปกรณ์อื่นๆ ช่วยในการเทชอสออกมา"

"บรรจุภัณฑ์ตัวนี้ของเต็ดตรา แพ็ค ทำให้เราสามารถเจาะตลาดชอสสำเร็จรูปคุณภาพสูงสำหรับของหวานได้" Mr. Devaux กล่าวเสริม

ผลิตภัณฑ์ Sauce au Chocolat ของบริษัท Valrhona ซึ่งบรรจุอยู่ใน TWA mw 200 S ของเต็ดตรา แพ็ค ชนะรางวัลผลิตภัณฑ์นวัตกรรมประจำปี "Innovative Product of the Year" ในงานนิทรรศการอาหารนานาชาติของประเทศฝรั่งเศส "Salon International de l' Alimentation" (SIAL - ด้านผลิตภัณฑ์ลูกกวาด บิสกิต และขนมอบ) ที่จัดขึ้นในปีนี้

ทั้งนี้บริษัท Valrhona ในประเทศฝรั่งเศสเป็นหนึ่งในบรรดาผู้ผลิตอาหารของยุโรปที่ประสบความสำเร็จในการทดลองใช้ TWA mw 200 S ในเวลากว่าปีที่ผ่านมามากมายอื่นๆ ที่กำลังทดลองใช้ TWA mw 200 S ได้แก่ Puljonki ประเทศฟินแลนด์

(บน-ล่าง)
บรรจุภัณฑ์รูปลักษณะที่โดดเด่น
เหมาะสำหรับตลาดชอส
ที่กำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว



ซึ่งทดลองใช้บรรจุภัณฑ์นี้กับทั้งชอสหวานและชอสคาวหลายชนิด และ Bakemark ในเยอรมนี ซึ่งทดลองใช้กับท็อปปิ้งแต่งหน้าของหวาน

Mr. Anders Pernqvist, Portfolio Manager บริษัท เต็ดตรา แพ็ค (ไทย) จำกัด มองถึงบรรจุภัณฑ์ใหม่นี้ว่า "TWA mw 200 S จะช่วยสร้างโอกาสสำหรับตลาดในเมืองไทย เราเห็นได้ว่าเตาไมโครเวฟได้เพิ่มจำนวนขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยได้กลายเป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าประจำบ้านและในร้านสะดวกซื้อทั้งหลายไปแล้ว บรรจุภัณฑ์ที่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้ช่วยให้ผู้บริโภคมีความสะดวกสบายมากขึ้นในการอุ่นอาหารที่พร้อมรับประทานได้ทันที และยังไม่ต้องเสียเวลาปรุงหรือเตรียมการให้ยุ่งยากในบ้านตัวเองด้วย"

APFI THAILAND

