

Полиэтиленовый пакет – это сравнительно молодое изобретение. Ему еще нет и 60. Хотя сейчас он незаменимый в быту и в промышленности. В эпоху развитого социализма, когда на просторах Советского Союза процветал тотальный дефицит, пакеты из полиэтилена тоже считались дефицитным продуктом. Многие предприимчивые коммерсанты перепродавали его как ходовой товар. Современники той эпохи помнят, как весьма престижно и модно было ходить с новеньким ярким пакетом вместо обыденной сетки-авоськи. Использованные пакетики стирались и сушились. Верхом расточительства считалось выбрасывание их после однократного применения. Тогда это была тара многократного использования.

Сейчас, благодаря внедрению современных технологий, пакеты полиэтиленовые выпускаются в достаточном количестве, цена их вполне доступная. Сами пакеты несколько изменились внешне, стали тоньше, эластичнее и прочнее. Это привычный предмет домашнего обихода.

Первый полиэтилен был получен в конце XIX века, совершенно случайно, как побочный продукт неудачного опыта немецкого ученого Ганса фон Пехмана. Тогда смолистое вязкое вещество называли полиметилен, но применения для него не нашли. Впоследствии, еще неоднократно ученые на протяжении столетия сталкивались с полиэтиленом.

Но только в 1957 году было налажено производство пакетов из полиэтилена для упаковки хлебобулочных изделий, фруктов и овощей. Замечено, что продукты в такой упаковке дольше сохраняют свой товарный вид, не портятся, не вянут и не высыхают.

Через 25 лет у пакета появились ручки. Чуть позже придумали очень популярные сейчас и довольно востребованные пакеты «майки». Уже в 2002 году производство пакетов достигает рекордных объемов 4-5 трлн. штук в год.

Еще один сравнительно новый вид упаковочного материала – алюминиевая фольга стремительно заняла лидирующее место в числе наиболее популярных. Это тончайший высококачественный алюминий толщиной от 9 до 11 микрон. В продажу поступает в виде рулонов различной длины и ширины. Она бывает техническая, пищевая и медицинская.

Фольга алюминиевая пищевая применяется для хранения, разогрева и приготовления пищевых продуктов. При хранении она защищает пищу от воздействия света, запахов и жидкости. Свойства материала из которого делают фольгу делают ее нетоксичной и она обладает антибактериальными свойствами. Она очень удобна в применении, ее можно складывать и сгибать, легко придавать нужную форму.

Отражающие свойства материала позволяют накапливать, сберечь температуру внутри упаковки. Это делает ее незаменимой для запекания блюд из мяса, рыбы, овощей. Пища приготовленная в фольге на много вкуснее, чем открытым способом. Такую еду рекомендуют даже при диетическом питании, потому что ее можно готовить без добавления жира.

В производстве упаковку из фольги выполняют ручным и машинным способом. Такая упаковка удобна и для транспортировки товаров. Кроме защитных функций она имеет привлекательный внешний вид и невысокую стоимость. Предприятия реализуют алюминиевую фольгу оптом и в розницу.