

# المادة الممتصة للإيثيلين

الحل المثالي لأغلفة الفاكهة والخضراوات

مادة ممتصة عالية الفعالية لإزالة غاز الإيثيلين والرطوبة في الأغلفة البلاستيكية للحد من تلف الفاكهة والخضراوات سريعة التلف.



# المادة الممتصة للإيثيلين

أحد مواد ماستر باتش التي تُستخدم لمنع تلف الفاكهة والخضراوات سريعة التلف عن طريق امتصاص غاز الإيثيلين الذي يسرع عمليتي النضج/الإيناع. تطيل العمر الافتراضي للمنتج وتساعد على تقليل التلف والعفن وتغير اللون والذبول.

## حقائق عن المنتج

- الإيثيلين هرمون نباتي يزيد سرعة نضج الفاكهة والخضراوات. وقد يؤدي إلى فرط نضج المنتجات وتلفها في نهاية المطاف.
- تتمتع المادة الفعالة d<sub>2</sub>p<sup>®</sup>EA ببنية محددة ومسامية عالية تمكنها من امتصاص أي غاز إيثيلين تطلقه الفاكهة والخضراوات.
- مناسب للاستخدام في كل تقنيات معالجة البلاستيك (البثق والحقن والقولبة الدورانية والطلاء والتصفية والمواد المنسوجة وغير المنسوجة).
- يمكن دمجه في المنتج النهائي من دون تغيير أي من الخصائص الفيزيائية أو الكيميائية أو الميكانيكية.
- اجتاز اختبارات الهجرة، وتشمل اختبار الهجرة الكلية واختبار هجرة المعادن الثقيلة والأمينات العطرية الأولية وفقاً لما تنص عليه لائحة المفوضية (EU) رقم 2011/10 الصادرة في 14 يناير 2011 والمادة 3 من لائحة المفوضية رقم 2004/1935
- اجتاز اختبار الهجرة التابع لإدارة الغذاء والدواء، وذلك وفقاً للائحة رقم 177.1520، البند 3.1 أ، من الجزء 21 من قانون اللوائح الفيدرالية الأمريكي.

الخصائص	Masterbatch Series 978XX
مجالات الاستخدام	تغليف وتعبئة الفاكهة والخضراوات
اللون والرائحة	محايد
التركيب	مركب ذو أساس معدني
آلية العمل	يتم دمج المادة الماصة الفعالة في المادة البلاستيكية عن طريق مادة ماستر باتش التي تضمن تشتتاً دقيقاً داخل الحامل البوليمري
الاستقرار	مستقرة حتى 300 درجة مئوية
التخزين	يجب تخزينها في ظروف باردة وجافة بعيداً عن مصادر الأشعة فوق البنفسجية. يتميز بمدة صلاحية تصل إلى 12 شهراً من تاريخ التوريد
نسبة الإضافة الموصى بها	5%

## مركز AIMPLAS

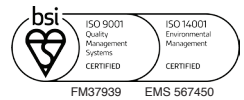
أثبتت دراسة مستقلة تابعة لجهة خارجية فعالية الرقائق البلاستيكية d<sub>2</sub>p<sup>®</sup>EA من خلال تعريض لتركيزات مختلفة من الإيثيلين (من 15 جزءاً في المليون حتى 150 جزءاً في المليون). وأظهرت الدراسة أن أكثر من 80% من غاز الإيثيلين تم امتصاصه في أقل من 24 ساعة وأكثر من 95% تم امتصاصه في غضون 48 ساعة.

في تجربة أخرى، تم تعريض العينة لتركيز من غاز الإيثيلين يبلغ 140 جزءاً في المليون. وتم امتصاص 90% منه في غضون أول 25 ساعة.



تستخدم أكياس Symphony Fresh الغذائية تقنية d<sub>2</sub>pEA للحفاظ على الفاكهة والخضراوات طازجة ومتناسكة لأطول فترة ممكنة.

in f @ Symphony Environmental



إخلاء المسؤولية: يقتصر توريد منتجات شركة Symphony على الشركات والمؤسسات وليس المستهلكين الأفراد. لا تقدم شركة Symphony أي استشارات قانونية، ومن ثمّ يتحمل المشتري وحده مسؤولية تحديد كل التشريعات المعمول بها والامتثال لها في ما يتعلق ببيع واستخدام منتجات Symphony والسلع المصنّعة من تلك المنتجات، وذلك في مكان طرحها في السوق و/أو بيعها و/أو استخدامها. وتقع على المشتري وحده كذلك مسؤولية تحديد كل التشريعات وقوانين الممارسة المعمول بها والامتثال لها عند الإدلاء بأي تصريح بشأن هذه المنتجات و/أو السلع أو في ما يتعلق بها.