



المادة الممتصة للإيثيلين

الحل المثالي لأغلفة الفاكهة والخضروات

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





المادة الممتدة للإيثيلين

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

حقائق عن المنتج

- الإيثيلين هرمون نباتي يزيد سرعة نضج الفاكهة والخضروات. وقد يؤدي إلى فرط نضج المنتجات وتلفها في نهاية المطاف
- تتمتع المادة الفعالة EA[®]p d ببنية محددة وموسمية عالية تمكنها من امتصاص أي غاز إيثيلين تطلقه الفاكهة والخضروات
- مناسب للاستخدام في كل تقنيات معالجة البلاستيك (البثق والحقن والقولبة الدورانية والطلاء والتصفيح 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 2004/1935 الصادرة في 14 يناير 2011 والمادة 3 من لائحة المفوضية رقم 2011/10
- اجتاز اختبار الهجرة التابع لإدارة الغذاء والدواء، وذلك وفقاً لائحة رقم 177.1520، البند 3.1، من الجزء 21 من قانون اللوائح الفيدرالية الأمريكية.

| Masterbatch Series 978XX | الخصائص |
|---|-------------------------|
| تغليف وتعبئة الفاكهة والخضروات | مجالات الاستخدام |
| محايد | اللون والراقة |
| مركب ذو أساس معدني | التركيبة |
| يتم دمج المادة المماصة الفعالة في المادة البلاستيكية عن طريق مادة ماستر باتش التي تتضمن تشتتاً دقيقاً داخل الحامل البوليمرى | آلية العمل |
| مستقرة حتى 300 درجة مئوية | الاستقرار |
| يجب تخزينها في ظروف باردة وجافة بعيداً عن مصادر الأشعة فوق البنفسجية. يتميز مدة صلاحية تصل إلى 12 شهراً من تاريخ التوريد | التخزين |
| %5 | نسبة الإضافة الموصي بها |



أثبتت دراسة مستقلة تابعة لجهة خارجية فعالية الرقائق البلاستيكية EA[®]p d 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 Symply Fresh الغذائية تقنية EA[®]p d للحفاظ على الفاكهة والخضروات طازجة ومتمسكة لأطول فترة ممكنة.

X in f
@ Symphony Environmental



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