



Summersun

COMMERCIAL GROUP



فلفل الحلو

واحد من الأنواع الفلفل هو الفلفل الحلو ، من عائلة capsicum annum ، ويتواجد بألوان الأحمر والأصفر والأخضر والبرتقالي. ومن مميزاته أنه ليس حاراً مثل الأنواع الأخرى من الفلفل ويمكن أن يؤكل نيئاً أو مطبوخاً. هذا المنتج منخفض السعرات الحرارية وغني بفيتامين C ومضادات الأكسدة الأخرى ، مما يجعل الفلفل الحلو نظاماً غذائياً صحياً. الفلفل الأخضر غير الناضج له طعم المرّ قليلاً وليست حلوة مثل الفلفل الناضج.



يختلف طعم واستخدام الفلفل الحلو من الفلفل ذكر وأنثى. الفلفل أنثى التي يمكن التعرف عليها من خلال وجود أربع نتوءات تحت الفلفل وتكون مليئة بالبذور ولها طعم حلو. يستخدم معظمهم في السلطة والنيئة. يحتوي الفلفل ذكر على ثلاث نتوءات ولها طعم حار من أنثى الفلفل. غالباً ما يستخدم هذا النوع من الفلفل الحلو في الطبخ ، وعلى عكس الفلفل الفلفل أنثى ، فإنه لا يصبح مرّاً بعد التحميص والطهي و يحتفظ بنكهته ورائحته.

لتصدير منتج عالي الجودة ومن الدرجة الأولى ، يجب وضع الفلفل الحلو في عبوات عالية الجودة في صفيين مرتبة. يجب فصل هذا الصف من الصفوف باستخدام ٣ إلى ٤ قطع من ورق الكرافت في كل صندوق لامتصاص الرطوبة من المنتج إلى البلد المستورد. عبوات تصدير الفلفل عادة ما يكون لديه القدرة على وضع ١٨ إلى ٢٤ فلفلًا. نظرًا لاختلاف أحجام هذا المنتج قد يتم تقليل الكمية إلى ١٦ قطعة.



▶▶ الطماطم

الطماطم هي نبات مزهر من عائلة Solanaceae بسبب ثمارها الصالحة للأكل ، تزرع على نطاق واسع. إنها نبات موطنها غرب أمريكا الجنوبية وانتشرت تدريجياً إلى أوروبا وأجزاء أخرى من العالم. كانت أصنافها البرية ، مثل طماطم الكرز ، صغيرة ولونها أصفر وحمراء. تعتبر الطماطم كمنتج صيفي و يكون للأغراض الغذائية مصدراً جيداً لفيتامين C والليكوبين الكيميائي النباتي.

يستخدم هذا المنتج عادة في السلطات النيئة والمطبوخة في الطعام والمخللات والمنتجات مثل الطماطم المعلبة (معجون الطماطم) وصلصة الطماطم.

الطماطم غنية بفيتامينات C و A وحمض الفوليك وبيتا كاروتين وتحتوي على كميات صغيرة من فيتامينات B بما في ذلك B1 و B2 و B3 و B5. يحتوي الطماطم أيضاً على مجموعة متنوعة من المعادن ، بما في ذلك الكالسيوم والفوسفور والبوتاسيوم والصوديوم والكبريت والحديد والنحاس والزنك والألياف.





الباذنجان

الباذنجان نبات استوائي ينمو أيضًا في المناخات المعتدلة. يصل عمر هذه النبات إلى عام واحد. تمت زراعة هذا النبات لأول مرة في شرق وجنوب آسيا ، والذي تمت زراعته تدريجياً في جميع أنحاء العالم.

يوفر الباذنجان الألياف ومجموعة واسعة من العناصر الغذائية. بالإضافة إلى تكوين تركيبة فريدة ونكهة خفيفة للوصفات ، يتمتع الباذنجان بالعديد من الفوائد الصحية.

يتم توفير هذا المنتج في عبوات كرتونية بأوزان مختلفة (عادة ٦ كيلوغرام) في نانو بلاستيك.

الثوم

يستخدم الثوم على نطاق واسع كمنكهة في الطعام ؛ كما تم استخدامه كدواء عبر التاريخ القديم والحديث. يستخدم الثوم لمنع وعلاج مجموعة واسعة من الحالات والأمراض. يشتهر الثوم بالوقاية والعلاج من أمراض القلب والأوعية الدموية. استهلاك هذا النبات المنشط له تأثيرات كبيرة في خفض ضغط الدم ، ومنع تصلب الشرايين ، وخفض الكوليسترول ، وتثبيط تراكم الصفائح الدموية وزيادة نشاط تحلل الفبرين. أظهرت الدراسات أن الاستهلاك اليومي لهذا المنتج يقلل من خطر الإصابة بالأنفلونزا ونزلات البرد بنسبة ٦٣٪ ؛ لهذا السبب ، ينصح الأشخاص الذين يعانون من العديد من هذه الأمراض باستخدام الثوم كثيراً. بالإضافة إلى ما سبق، الثوم هو معالج كبير للالتهابات. من النقاط المهمة لتصدير الثوم الانتباه إلى عبوته. يتم تعبئة ثوم للتصدير بثلاث طرق ؛ استخدم شبكة كيس استخدام علب قوية وسميكة والتعبئة والتغليف في السلة.



عادةً العملاء الذين يهتمون كثيرًا بالتغليف المناسب لثوم التصدير يختارون سلة أو شبكة. يصعب تخزين الثوم في علب كرتون ؛ ومع ذلك ، بالنسبة لمبيعات كميات كبيرة من الثوم ، يمكن أن تكون الكراتين أداة أكثر فائدة.



القرع

يعتبر القرع مصدرًا ممتازًا للبيتا كاروتين ، وهو مفيد لصحة العين والبروستات ويساعد في تقليل مخاطر الإصابة بالسرطان. هذا المنتج منخفض السعرات الحرارية ، لكنها غنية بالفيتامينات والمعادن الموجودة جميعها في بذورها وأوراقها ولحمها. هناك العديد من الطرق لدمج هذا القرع في الحلويات والشوربات والسلطات والكعك والفطائر والمواد الحافظة وحتى كبديل للزبدة. يحتوي هذا المنتج على: فيتامين A وفيتامين C وفيتامين E والريبوفلافين والبوتاسيوم والنحاس والمنغنيز والثيامين وفيتامين B6 وحمض الفوليك ونياسين البانتوثينيك والحديد والمغنيسيوم والفوسفور. يتم تصدير القرع في عبوات أكياس نانو بأفضل الظروف. يعد استخدام عبوات النانو لتقديم منتجات عالية الجودة إلى البلدان الأخرى هي أفضل طريقة.



خيار

يزرع الخيار في نوعين من البيوت المحمية او المزارع. يتم استخدام خيار الدفيئة في الغالب بسبب مظهرها الجميل لكن خيار المزرعة ليس شائعًا مثل خيار الدفيئة نظرًا لسمكه وحجمه غير المتناسب. هناك اختلاف آخر بين خيار المزرعة وخيار الدفيئة وهو وجود العديد من بذور فيه ؛ ومع ذلك ، فإن البذور غير مرئية في خيار الدفيئة. يتم حصاد هذه الفاكهة في المواسم الحارة بسبب الظروف المناخية.

لا يختلف خيار الدفيئة و المزرعة كثيرًا من حيث السعرات الحرارية. لكن خيار المزرعة أكثر صحة وصحة لأنه يحتوي على كمية أقل من الأسمدة والمبيدات. ١٠٠ غرام من الخيار مع الجلد الخام يحتوي على حوالي ٩٥٪ ماء وفيتامين K فيه يوفر ١٦٪ من حاجة الجسم اليومية لهذا الفيتامين. ينصح باستهلاك الخيار بدون ملح لأنه يحافظ على ضغط الدم بسبب محتواه من البوتاسيوم.

تعتبر كيفية تعبئة الخيار مهمة جدًا في تصديره. يحتوي الخيار على قشرة ضعيفة للغاية ، لذلك يجب أن تكون الصناديق المخصصة للتغليف مصنوعة من الورق المقوى القوي وبجانب كل صف ، يجب استخدام ورق خاص لتعبئة الفواكه والخضروات. يجب أن تكون أنواع خيار التصدير داخل العبوات بنفس الشكل والحجم والوزن. لا ينبغي أن يكون هناك أدنى بقعة أو ضرر على قشر الخيار. يتم تصدير الخيار في أكياس نانو بأوزان مختلفة (عادة ٨ كيلوغرام) وبأفضل الظروف.



التعبئة و التغليف المنتجات

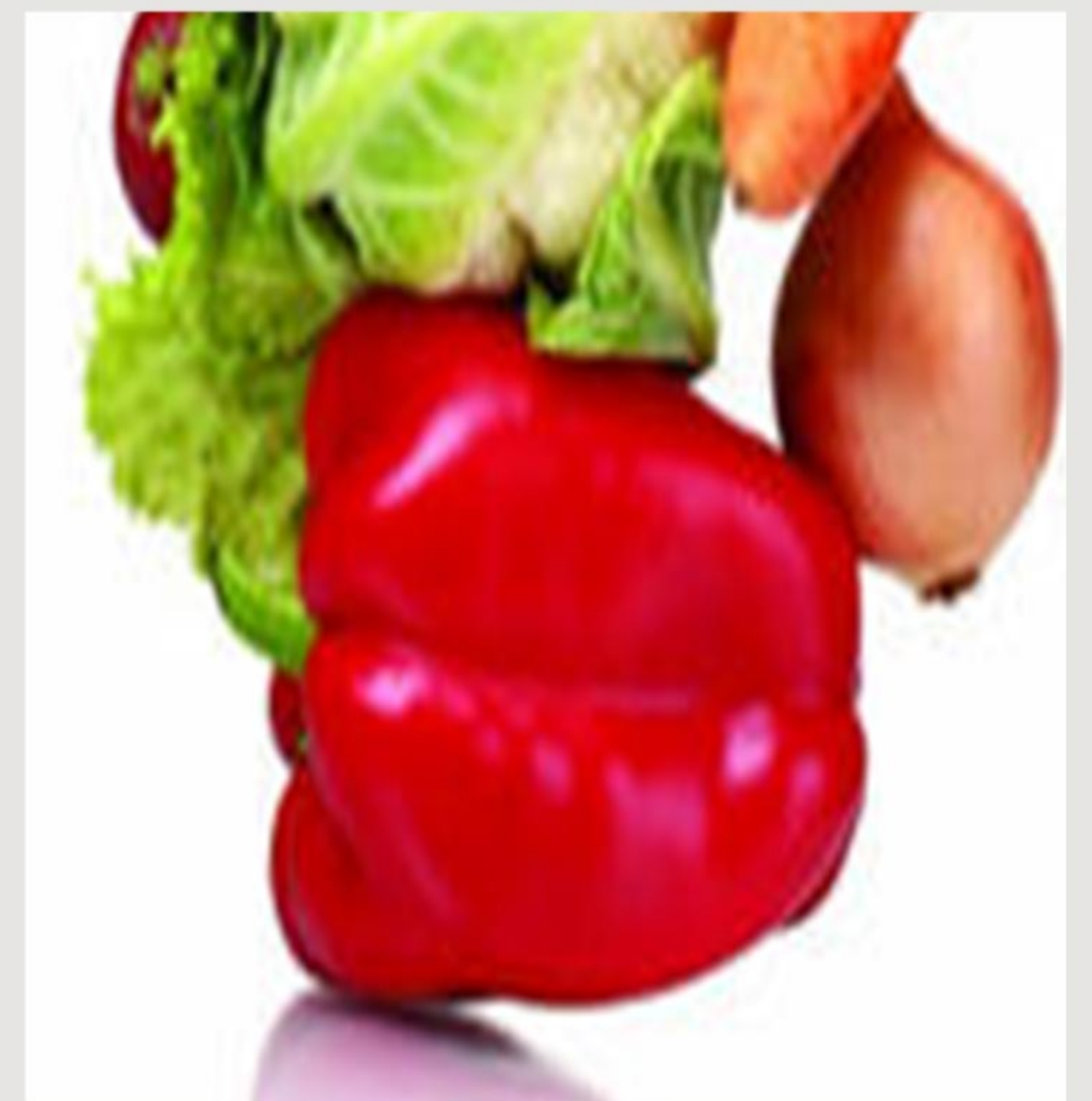
يجب تعبئة الخضروات الصيفية بطريقة لا تتفاعل بها المكونات المستخدمة في هذه العبوات مع الفواكه والخضروات حتى لا يتغير طعم ورائحة هذه المكونات. نظرًا لضعف هذه المنتجات مثل التكسير واللدونة والتحلل وما إلى ذلك ، يجب تصميم الصناديق الكرتونية الصيفية بأفضل طريقة ممكنة حتى لا تفقد جودتها في حاويات التبريد والتصدير. لذلك ، يجب تصميم عبوات الفاكهة باستخدام مواد خام عالية الجودة في علب وصناديق. يجب أن تصنع الصناديق الكرتونية الصيفية بأبعاد مناسبة ولسهولة النقل ، من الأفضل أن يكون لها مقابض على جوانب الصناديق بحيث يمكن نقلها بسهولة أكبر. من خلال تصميم صناديق المقفلة الصيفية ، يمكن تسهيل فتح الصناديق وإغلاقها للأشخاص الذين يقومون بتعبئة الفاكهة وتكديسها في الصندوق في وقت أقل دون استخدام أي أدوات مثل الغراء أو كابسة ورق. التقنية المستخدمة في التعبئة الخضروات الصيفية تشمل تقنية النانو وتكنولوجيا الجو المتحكم فيه.

عبوات الكرتون هي أكثر أنواع التغليف شيوعًا ، وغالبًا تستخدم علب كرتون من ورق المقوى. في حالة التغليف خضروات الصيف يتم استخدام الكرتون المقوى المكون من ٣ طبقات و ٥ طبقات مع طبقتين من الكرافت. طبقة الكرافت المستخدمة قابلة لإعادة التدوير ولها مقاومة جيدة جدًا للرطوبة.

يجب أن تتوافق هذه الكراتين مع ما يلي:

- تحمل كمية معقولة من السلع بشكل كاف.
- ضمان سلامة البضائع.
- لا تسبب تغييرات فيزيائية أو كيميائية.
- يجب أن تكون العبوة سهلة الاستخدام.
- إتلاف العبوات الفارغة بسهولة.
- تتمتع بألوان وتصميمات جذابة وجميلة.
- يشير لون العبوة إلى طبيعة وجودة المنتج.

- يجب أن يكون مظهر العبوة مشجع.
- يجب أن تكون جذابًا للشراء.
- إعلام وإقناع المستهلك بشرائها بأعلى مستوى ودقة وأناقة.
- تظهر صحة المنتج بالداخل من خلال الاستمتاع بنظافة.





- Do not transfer shock and pressure into the package.
- Specify the date of manufacture, expiration date, manufacturing license number, and package health license number.

The strong packaging of the products is finally placed on the pallet in the container. The pallets are arranged by strong corners and several rows of horizontal straps.



Summersun

COMMERCIAL GROUP

