

بازار

گروه بازرگانی



فلفل دلمه

فلفل دلمه‌ای نوعی فلفل از خانواده *capsicum annuum* است که به رنگ‌های قرمز، زرد، سبز و نارنجی یافت می‌شود. از ویژگی‌های آن این است که به تندی دیگر گونه‌های فلفل نیست و می‌توان آن را به صورت خام یا پخته میل کرد. این محصول، کم کالری و سرشار از ویتامین C و سایر آنتی‌اکسیدان‌ها بوده که این ویژگی‌ها، فلفل دلمه را به یک رژیم غذایی سالم تبدیل می‌کند. فلفل به رنگ‌های مختلفی از جمله قرمز، زرد، نارنجی و سبز به چشم می‌خورد.



فلفل‌های سبز و نارنجی دارای طعمی کمی تلخ هستند و به اندازه آن‌هایی که کاملاً رسیده شیرین نیستند. طعم و کاربرد فلفل دلمه‌ای و ماده با هم متفاوت است. فلفل دلمه‌ای ماده که با داشتن چهار برجستگی در زیر فلفل دلمه‌ای، قابل تشخیص است، دارای تخم‌های ریز است و طعمی شیرین دارد. بیشترین موارد استفاده از آن‌ها در سالاد و به صورت خام است. فلفل دلمه‌ای نیز دارای سه برجستگی است و طعم تندتری نسبت به فلفل دلمه‌ای ماده دارد.

کاربرد این نوع از فلفل دلمه‌ای اغلب در آشپزی بوده و برخلاف فلفل دلمه‌ای ماده، پس از تفت و پختن تلخ نمی‌شود و طعم و عطر خود را حفظ می‌کند.

برای صادرات یک محصول باکیفیت و درجه یک، فلفل دلمه‌ای باید در بسته‌بندی‌هایی با کیفیت بالا و در دو ردیف سورت شده قرار بگیرند.

این دور ردیف باید با استفاده از ۳ تا ۴ عدد کاغذ کرافت در هر جعبه جدا شوند تا رطوبت حاصل از محصول تا مقصد نهایی جذب گردد. بسته‌بندی‌های صادراتی فلفل معمولاً توانایی قرارگیری مقدار ۱۸ تا ۲۴ عدد فلفل را دارند. البته به خاطر سایزهای متفاوت این محصول ممکن است مقدار آن به ۱۶ عدد نیز کاهش یابد.



گوجه فرنگی

گوجه فرنگی، گیاهی گلدار از خانواده Solanaceae است که به دلیل میوه های خوراکی آن، به طور گسترده کشت می شود. این گیاه بومی غرب آمریکای جنوبی است که کم کم به اروپا و سایر نقاط جهان راه یافت. گونه های وحشی آن مانند گوجه گیلاسی، کوچک و به رنگ های زرد و قرمز بودند.

گوجه به عنوان یک صیفی برای اهداف تغذیه ای، منبع خوبی از ویتامین C و لیکوپن فیتوشیمیایی است. این صیفی معمولاً در سالادها به صورت خام، پخت و پز در غذا، ترشی و محصولاتمانند گوجه فرنگی کنسرو (رب گوجه)، سس گوجه فرنگی، پوره و پودر خشک شده استفاده می شود.

گوجه فرنگی سرشار از ویتامین های C و A، اسید فولیک یا بتا کاروتن و مقدار کمی ویتامین های گروه B شامل B1، B2، B3، B5 بوده و همچنین دارای مواد معدنی مختلف شامل کلسیم، فسفر، پتاسیم، فیر، سدیم، گوگرد، کمی آهن، مس و روی نیز می باشد.





بادمجان

بادمجان یک گیاه گرمسیری است که در مناطقی با آب و هوای معتدل نیز رشد می‌کند. عمر بوته این گیاه به یک سال هم می‌رسد. این گیاه ابتدا در آسیای شرقی و جنوبی کشت می‌شد که به تدریج در تمام نقاط جهان به کشت رسید.

بادمجان یا بادمجان فیبر و طیف وسیعی از مواد مغذی را تأمین می‌کند. بادمجان علاوه بر ایجاد یک ترکیب منحصر به فرد و عطر و طعم ملایم به دستور العمل‌ها، مزایای بالقوه بسیار زیادی برای سلامتی به همراه دارد.

این محصول در دو نوع بادمجان قلمی و بادمجان دلمه‌ای و در بسته بندی کارتن با اوزان متفاوت (عمدتاً ۶ کیلوگرم) همراه با پلاستیک نانو عرضه می‌شود.



سیر

سیر، به طور گسترده به عنوان طعم دهنده در غذا استفاده می‌شود؛ در طول تاریخ باستان و مدرن به عنوان دارویی نیز مورد استفاده قرار گرفته است. سیر برای پیشگیری و درمان طیف گسترده‌ای از شرایط و بیماری‌ها استفاده می‌شود.

سیر و فرآورده‌های آن برای پیشگیری و درمان بیماری‌های قلبی عروقی شناخته شده‌اند. مصرف این گیاه مقوی اثرات قابل توجهی در کاهش فشار خون، جلوگیری از آتروز، کاهش کلسترول، مهار تجمع پلاکت‌های خون و افزایش فعالیت فیبرینولیتیک دارد.

مطالعات نشان داده که مصرف روزانه‌ی این صیفی ابتلا به آنفلوآنزا و سرماخوردگی را تا ۶۳٪ کاهش می‌دهد؛ به همین دلیل به افرادی که زیاد دچار این بیماری‌ها می‌شوند پیشنهاد می‌شود حتما خرید آن را در لیست سبد مصرفی خود قرار دهند. علاوه بر موارد ذکر شده سیر یک درمانگر عالی برای عفونت‌هاست.

سیر صادراتی به سه روش بسته‌بندی می‌شود؛ استفاده از توری، استفاده از کارتن‌های مقاوم و ضخیم و بسته‌بندی در سبد.



مشتریانی که به بسته‌بندی اصولی سیر صادراتی بسیار اهمیت می‌دهند، معمولاً سبد یا توری را انتخاب می‌کنند. نگهداری سیر در داخل کارتن، کمی دشوارتر است؛ با این حال برای فروش عمده سیر، کارتن می‌تواند ابزار مفیدتری باشد.



کدو

کدو منبع فوق‌العاده‌ی بتاکاروتن است که برای سلامت چشم‌ها و پروستات مفید است و به کاهش خطر ابتلا به سرطان کمک می‌کند. این صیفی کم‌کالری، اما سرشار از ویتامین‌ها و مواد معدنی است که همگی در دانه‌ها، برگ‌ها و گوشت آن وجود دارد. روش‌های زیادی برای ترکیب این کدو در دسرها، سوپ‌ها، سالادها، کیک و پای، مواد نگهدارنده و حتی به عنوان جایگزینی برای کره وجود دارد. این گیاه حاوی: ویتامین A، ویتامین C، ویتامین E، ریبولوین، پتاسیم، مس، منگنز، تیامین، ویتامین B-6، فولات اسید، پانتوتنیک نیاسین، آهن، منیزیم و فسفر می‌باشد.

کدو صادراتی در بسته‌بندی‌های نانو کیسه‌ای با بهترین شرایط انجام می‌شود. استفاده از بسته بندی‌های نانو برای رساندن محصول با کیفیت عالی به دیگر کشورها، بهترین گزینه است.



خیار

خیار به دو نوع گلخانه‌ای و مزرعه کشت می‌شود. خیار گلخانه‌ای به دلیل ظاهری زیبا و کشیده بیشتر استفاده می‌شوند اما خیارهای مزرعه به دلیل قطور بودن و متناسب نبودن اندازه‌شان به اندازه خیارهای گلخانه‌ای پرترفدار نیستند. یک تفاوت دیگر خیار مزرعه با خیار گلخانه وجود بذر یا دانه‌های زیاد خیار در آن است؛ در صورتی که در خیار گلخانه‌ای بذرها قابل مشاهده نیستند. این میوه به دلیل شرایط آب و هوایی در فصول گرم برداشت می‌شود.

از نظر کالری خیارهای گلخانه و مزرعه تفاوت چندانی ندارند؛ اما خیارهای مزرعه به دلیل اینکه کود و سم خیلی کمتری دریافت می‌کنند، سالم‌تر و بهداشتی‌تر هستند. ۱۰۰ گرم خیار با پوست خام، حدوداً ۹۵ درصد آب دارد و ویتامین K موجود در آن ۱۶ درصد از نیاز روزانه بدن به این ویتامین را تامین می‌کند. خیار بدون اضافه کردن نمک، به دلیل داشتن پتاسیم برای کنترل فشار خون بسیار توصیه شده است.

نحوه بسته‌بندی خیار در صادرات آن بسیار مهم است. خیار، پوسته‌ای بسیار آسیب پذیر دارد، بنابراین باید جعبه‌هایی که برای بسته‌بندی در نظر گرفته می‌شوند، از جنس مقوای محکم باشد و در لا به لای هر ردیف، از کاغذ مخصوص بسته‌بندی میوه و صیفی‌جات استفاده شود. انواع خیار صادراتی در داخل بسته‌بندی‌ها باید از نظر شکل ظاهری، هم‌اندازه و هم‌وزن باشد.

کوچک‌ترین لکه یا آسیب‌دیدگی روی پوست خیارها نباید وجود داشته باشد. خیار صادراتی در بسته‌بندی‌های نانو کیسه‌ای در اوزان مختلف (عمدتاً ۸ کیلوگرم) و با بهترین شرایط انجام می‌شود.



بسته‌بندی

بسته بندی صیفی جات باید به گونه ای باشد که مواد به کار گرفته شده در این بسته بندی ها وارد واکنش با میوه ها و سبزیجات نشوند تا طعم و بوی این مواد تغییر نکند. جعبه کارتن صیفی‌جات به دلیل آسیب پذیر بودن این محصولات مانند له شدگی، پلاستیسیته، پوسیدگی و ... باید در بهترین حالت ممکن طراحی شوند تا بتوانند در شرایط سردخانه ای و کانتینرهای صادراتی کیفیت خود را از دست ندهند. بنابراین، بسته بندی بار کارتن میوه باید با استفاده از مواد اولیه مرغوب در کارتن و جعبه طراحی شود. جعبه کارتن صیفی‌جات می بایست در ابعاد مناسب ساخته شوند و برای سهولت حمل و نقل بهتر است کناره های جعبه ها دستگیره تعبیه شده باشد تا بتوان راحتتر آنها را جابه جا کرد.

با طراحی جعبه های قفلی صیفی‌جات میتوانیم باز و بسته کردن جعبه ها را برای نفراتی که کار بسته‌بندی میوه و چینش آن در جعبه را انجام میدهند راحت کنیم که بدون استفاده از هیچ ابزاری مانند چسب یا منگنه در زمان کمتری جعبه محصولات را آماده کنند. تکنولوژی بسته‌بندی صیفی‌جات شامل نانو تکنولوژی و اتمسفر کنترل شده است.

بسته بندی کارتنی رایج ترین نوع بسته بندی است و بیشتر از کارتن های مقوایی استفاده می شود.

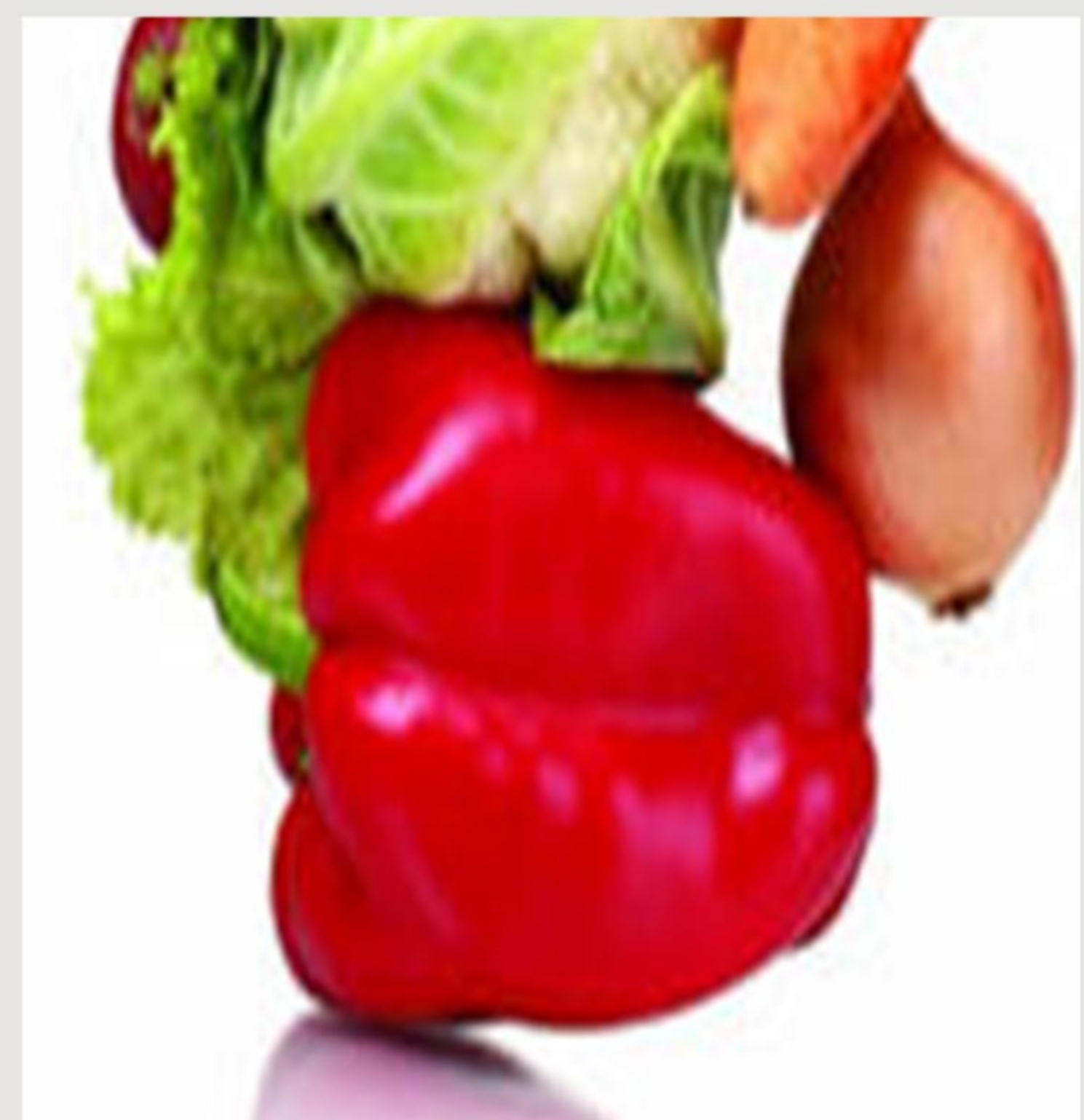
در مورد بسته بندی صیفی جات از کارتن های مقوایی که به صورت ۳ لایه و ۵ لایه به همراه دو لایه کرافت هستند، استفاده می شود. لایه کرافتی که استفاده می شود قابل بازیافت بوده و در برابر رطوبت از مقاومت بسیار خوبی برخوردار است.

این کارتنها باید موارد ذیل را رعایت کنند:

- مقدار متعارفی از کالای مصرفی را در حد کفایت در خود جای دهد.
- ایمنی کالای درون خود را تضمین کنند.
- باعث تغییرات فیزیکی و شیمیایی نشوند.
- استفاده و به کار بردن بسته ساده باشد.
- انهدام بسته خالی به راحتی صورت پذیرد.
- رنگها و طرح های جذاب و نافذ داشته باشد.

• رنگ بسته مبین و تداعی کننده ماهیت و کیفیت کالا باشد.

- وضعیت ظاهری بسته ترغیب‌کننده باشد.
- در عین خاموشی گویا و دعوت‌کننده به خرید باشد.
- اطلاع‌رسانی به مقصد متقاعد کردن مصرف‌کننده به خرید آن در حد اعلی و دقت و ظرافت باشد.
- با برخورداری از نظافت سلامت کالای درون خود القا کند.





- در بیننده ایجاد اعتماد کند.
- به ارزش ذاتی کالا بیفزاید.
- دارای تعادل پایدار باشد و به آسانی واژگون نشود.
- ضربه و فشار را به داخل بسته منتقل نکند.
- تاریخ ساخت، تاریخ انقضا، شماره پروانه ساخت و شماره پروانه بهداشتی بسته قید شود.

بسته‌بندی‌های مستحکم محصولات، نهایتاً روی پالت در کانتینر چیده می‌شوند. چیدمان پالت‌ها توسط نبشی‌های محکم و چندین ردیف تسمه‌کشی افقی انجام می‌شود.



سازمان

گروه بازرگانی

