

ഫുഡ് പാക്കിങ്ങിനുപയോഗിക്കുന്ന ബയോ പാക്കുകൾ

പ്രശ്നം

ഫുഡ് പാക്കിങ്ങിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന പ്ലാസ്റ്റിക് ബദൽ ഉല്പന്നങ്ങളുടെ അഭാവം.

സവിശേഷതകൾ

- പൂർണ്ണമായും ജൈവ-അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ
- 100 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് എണ്ണ ഉപയോഗിച്ച് നടത്തിയ സോലുബിലിറ്റി ടെസ്റ്റ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്.
- ചപ്പാത്തി, ചിപ്സ് എന്നിവ പോലുള്ള ഇനങ്ങളുടെ പാക്കിങ്ങിന് മൂന്ന് രൂപ വരെ ചിലവ് വരാം.
- ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ഷെൽഫ് ലൈഫ്: 1 വർഷം.
- വിഘടിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന കാലയളവ് - 100 ദിവസം (NIIST & CIPETൽ നടത്തിയപരിശോധന)
- ഡിസിന്റഗ്രേഷൻ ടെസ്റ്റ് യോഗ്യത നേടി (CIPET ചെയ്തത്)
- സീൽ എബിലിറ്റി ടെസ്റ്റിംഗ് നിലവിൽ പുരോഗമിക്കുകയാണ്.

വിപണി

റെയിൽവേ, എയർലൈൻസ്, എഫ്എംസിജി എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഭക്ഷണ പാക്കേജിംഗ് സാധ്യതകൾ.

പ്രശ്ന പരിഹാരം

- കടലാസിലും മറ്റ് കാർഷിക അധിഷ്ഠിത കട്ടിലി കളിലും പ്ലാസ്റ്റിക് കോട്ടിംഗുകൾക്ക് പകരമായി സസ്യ എണ്ണയിൽ നിന്ന് ഉരുത്തിരിഞ്ഞെടുത്ത ഒരു ബയോ ലെയർ സാങ്കേതിക വിദ്യ. ഇത് പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദ ബോരിയർ കോട്ടിംഗായി വർത്തിക്കുന്നു.

