

TENEKE KONSERVE KUTULARI: SİZE UĞURLAR OLSUN

Roger FIELD



İlk teneke konserve kutusu 1810'da Peter Durand isimli bir İngiliz tarafından keşfedildi. Sterilizasyon tam anlamıyla bilinmediği halde, konserveciler sebze, kümes hayvanları etleri ve diğer yiyecekleri el-ile-yapılan ve çeşitli büyüklük ve biçimde olan kalayla kaplı çelik kaplarda depolayıp satmağa başladılar. Ancak, 1840'larda, Dr. Louis Pasteur, bakterilerin neden olduğu bozulmanın sırlarını açıklamaya başladıktan sonradır ki, kutulanmış yiyeceklerin hatalı sterilizasyon nedenleriyle sebep olduğu felâketler ciddi şekilde azaldı. Amerika'da, iç harp esnasında, sokaklardaki teneke konserve kutuları ile oynamadan büyümüş hiçbir erkek çocuk yoktu denilemez.

Teneke konserve kutuları artık zamanını tamamlamış durumda. Yeni paketleme teknikleri ufukta belirdi ve öyle anlaşılıyor ki, birçok gıda maddeleri için, teneke kutuların yerini alacak. Bu yeni gıda paketlemelerin yayılmasını yavaşlatan şey, Federal yönetmelikleri yapmakla sorumlu olanların bürokratik gecikmeleri ve ellerinde halen bulunan pahalı eski kutuları imha etmek istemeyen eskiye-bağlı konserve kutusu imalâtçılarının gösterdiği isteksizlik.

Kalay ile kaplı çeliği modern plastik ile değiştirme eğilimi sonucu yeni tip tipik konserve kutuları ortaya çıkarmaktadır. Amerikan Konserve Şirketi'nin çıkardığı yeni tip ve görünüşte, tıpkı şeffaf plastik bira kutusunu andıran, yalnız, örneğin, elma suyu gibi basınçlı olarak hazırlanmamış sıvılar için düşünülen kaplar piyasaya sürülmüştür. Şurası gayet açıktır ki, Şirketin planladığı yeni plastik kaplar konserve kutularından ziyade cam şişelerin yerini alacaktır. Amerikalılar bu işte geç bile kaldılar. Bir Avrupa firması bira için uygun plastik kabı piyasaya sürmüş durumda. Her iki yeni kabin de, çekilip açılabilen kapakları var.

Kahve kutularının da sonu gelmiş gözüküyor. Uzmanlar kahvenin belki de paketlenmesi en güç tek gıda maddesi olduğu kanısındalar. Tazeliği muhafaza edebilmek başlıca problem, çünkü kahve pahalı, kahve tüketiciler ise kahvenin nefis

tadına ve keskin kokusuna düşkünler. Halbuki bu özellikler, balmumu ile kaplı hava boşluklu metal kutularda dahi kolayca kaybolabilmekte. Bir İsveç firması son zamanlarda, tazeliği koruma problemini halledeceği anlaşılan bir ambalaj çıkardı. "Pressvac" denilen bu kap tıpkı bir plastik kutu görünümünde. Aslında, mukavva, plastik, alüminyum yaprak ve polietilen ve poliester zarlardan oluşan çeşitli tabakalardan yapılmış. Mühürü, metal kutu gibi açılabilen ve açılırken bir ısı sesi çıkarmaktadır. Birçok İsveçli halen kahvelerini bu yeni tabakalı kutuda satın almaktadır. Amerika'da da, hernekadar henüz kamuya açıklanmamış ise de, inanılır bir kaynaktan öğrendiğimize göre, konserve kutusu imalâtçılarından biri kahve için kullanılmak üzere aynı şekilde birkaç tabakadan yapılmış plastik kutu yapmağa başlamıştır. Bu tip kutuların yararları arasında, hafif oluşları ve depo ve evlerde saklanabilme kolaylığıdır.

"Modern Packaging" dergisi sahibi Paul Mullins, şimdiki dek kullanılagelen teneke kutulara en büyük darbenin "imbiklenebilir torba" denilen plastik-alüminyum karışımı torbaların olduğunu söylemektedir. Bu torbalar mühürlenebilmekte, sterilize edilebilmekte ve böylece içindeki besin maddesi soğuk hava deposuna gerek göstermeden taze kalabilmektedir. Hem depo sahipleri hem de tüketiciler için asıl değeri, yer ve ağırlıktan tasarruf olunabilmesindedir. Süratle sterilize olabilmeleri yönünden konserveciler bu torbalara ilgi duyuyorlar. Bunlar halen Japonya'da çok tutulmuş durumda, zira Japon evkadınları kolay bozulabilen hassas Japon yiyeceklerini koruyan bu gibi ambalaja fazla rağbet göstermiştir.

Tüketicinin, içindeki gıda maddesini görebilecekleri kapları diğerlerine tercih ettiklerini uzmanlar kabul ediyorlar. Dolayısıyla, yukarıda bahsekonu ambalajların yerlerini de yakın gelecekte tamamen saydam ve alıcının içini rahatça göreceği kapların alacağı bir gerçek.

SCIENCE DIGEST'ten
Çeviren: Ruhsar KANSU