Aluminiumfolien -Lebensmittelbeutel haben eine gute Leistung bei der Blockierung von Sauerstoff und Wasser, was das durch die Oxidation der Nahrungsoxidation durch die Zucht verursachte Virus und Mikroorganismus verhindern kann, damit das Phänomen von Nahrungsschimmel. Bei der Verpackung von gekochten Lebensmitteln die Verwendung von Aluminiumfolien -Lebensmittelbeutel -Vakuumentechologie für die Lebensmittelverarbeitung.

Aluminiumfolien -Lebensmittelbeutel können sicherstellen, dass die Nahrung aus Sauerstoff, Wasserdampf, Flecken usw. isoliert wird, und die Haltbarkeit von verpackten gekochten Lebensmitteln kann durch Zugabe von Austrocknung oder Desoxidierer verlängert werden. Aluminiumfolien -Lebensmittelbeutel können die gekochten Lebensmittelprodukte in der Verpackung vor Extrusion, Imposition und Vibration gut schützen. Schäden, die durch Änderungen der Außentemperatur verursacht werden.