

Las bolsas de alimentos de aluminio tienen un buen rendimiento para bloquear el oxígeno y el agua, lo que puede prevenir el virus y el microorganismo causado por la oxidación de alimentos, por lo tanto, el fenómeno del moho alimento. En el empaque de productos alimenticios cocidos, el uso de la tecnología de vacío de bolsas de alimentos de aluminio para el procesamiento de alimentos.

Las bolsas de alimentos de aluminio pueden garantizar que los alimentos se aislen del oxígeno, el vapor de agua, las manchas, etc., y la vida útil de los alimentos cocidos envasados se puede extender agregando desecante o desoxidante. Las bolsas de alimentos de aluminio pueden proteger bien los productos alimenticios cocidos en el paquete de extrusión, impacto y vibración. Daño causado por los cambios en la temperatura externa.