

Les sacs alimentaires en feuille d'aluminium ont de bonnes performances dans le blocage de l'oxygène et de l'eau, ce qui peut empêcher le virus et le micro-organisme causés par l'oxydation des aliments de la reproduction, donc le phénomène de moisissure alimentaire. Dans l'emballage des produits alimentaires cuits, l'utilisation de la technologie de vide du sac alimentaire en aluminium pour la transformation des aliments.

Les sacs alimentaires en feuille d'aluminium peuvent s'assurer que les aliments sont isolés de l'oxygène, de la vapeur d'eau, des taches, etc., et la durée de conservation des aliments cuits emballés peut être prolongé en ajoutant des dessiccants ou du désoxydant. Les sacs alimentaires en papier d'aluminium peuvent bien protéger les produits alimentaires cuits dans l'emballage contre l'extrusion, l'impact et les vibrations. Dommages causés par les changements de température externe.