

Os sacos de alimentos de alumínio têm bom desempenho no bloqueio de oxigênio e água, o que pode impedir o vírus e o microorganismo causados pela oxidação alimentar da criação, portanto, o fenômeno do alimento oídio. Na embalagem de produtos alimentares cozidos, o uso da tecnologia de vácuo de sacos de alimentos para alumínio para processamento de alimentos.

Os sacos de alimentos de alumínio podem garantir que os alimentos sejam isolados de oxigênio, vapor de água, manchas, etc., e o prazo de validade dos alimentos cozidos embalados pode ser estendido adicionando dessexidizador ou desoxidador. Os sacos de alimentos de alumínio podem proteger bem os produtos de alimentos cozidos na embalagem da extrusão, impacto e vibração. Danos causados por alterações na temperatura externa.