오리젠 사료 6.8kg 와 13kg 제품들이 어떤 것은 진공포장처럼 되어 있고 어떤 것은 그렇지 않은 이유를 당사가 캐나다 챔피온 펫푸드 본사에 질문을 보낸 적이 있었으며 그 때 받은 회신은 아래와 같습니다.

인용 (2012.2.23. 회신)

우리 오리젠 제품 포장은 우리 식품의 신선도를 지키도록 디자인되어 있습니다. 우리는 특별하게 디자인된 포장과 공기를 빼는 공정을 사용합니다.

안쪽에 foil을 댄 우리 포장 봉투는 산소가 밖에서 안으로 또는 안에서 밖으로 투과하지 못합니다. 봉투가 한 번 봉해지면 산소의 통과가 불가능합니다. 봉투를 봉할 때에 봉투 안에 남은 산소의 양은 우리의 공기 배출 시스템(진공 포장과 혼동하면 안 됨)에 의해 빼낸 공기의 양에 따라 다릅니다.

기압과 온도도 우리 포장의 외관이 달라지는 원인이 되어서, 어떤 포장은 단단한 진공 포장의 형태가 되고 어떤 것은 그렇지 않게 됩니다. 이런 변동은 자연스러운 것이고 봉투안의 식품의 신선도에 영향을 주지 않습니다.

우리 사료 봉투의 외관이 다르더라도 우리의 포장 봉투와 공기 배출 시스템에 의해 우리의 천연 보존 처리된 오리젠 제품이 최대한의 신선도와 풍미를 가지고 여러분의 반려동물에게 도달하도록 해줍니다.

경구

Bonnie
Customer Care Leader
Champion Petfoods LP
Toll free 877-939-0006

인용 끝

당사에서는 기압과 온도가 어떻게 포장 봉투 안에 남은 산소의 양에 영향을 미치고 포장의 외관이 다르게 되는 원인이 되는지를 다시 문의했고 이에 대한 챔피온 펫푸드 본사의 회신은 아래와 같습니다.

인용 (2012.3.2. 회신)

고도가 높은 곳에서 낮은 곳으로 이동하면 누르는 공기의 질량이 커지고 기압이 증가하여 기체가 압축이 됩니다. 반대로 고도가 높아지면 공기의 질량이 작아지고 기압이 낮아져서 기체가 팽창합니다.

챔피온 펫푸드 회사는 해수면에서 2192피트 즉 668미터 높은 고도에 위치해 있습니다. 고도가 낮은 곳으로 이동하면 봉투는 압축이 됩니다. 압축의 비율은 두 가지 요소에 달려 있습니다.

1. 고도의 차이
2. 처음부터 봉투 안에 남은 공기의 양

예를 들어, 두 사료 봉투가 있는데 하나가 다른 하나보다 공기가 더 많이 들어 있으면 그 두 개를 같이 낮은 고도로 이동했을 때 둘 다 압축이 되지만 그 정도가 다릅니다. 이것은 각각의 봉투 안에 처음에 남은 공기의 양이 다르기 때문입니다.

해수면 가까이 또는 낮은 고도에 있는 고객은 이런 현상을 더 확실하게 볼 수가 있고, 사료 포장이 종종 진공 포장의 외관을 지니게 됩니다.

더운 공기가 식으면 공기가 줄어듭니다. 우리 식품은 더운 상태에서 포장이 됩니다. 제품이 시원한 보관시설로 옮겨지면 봉투 안의 공기가 식어서 줄어들게 됩니다.
도움이 되셨습니까?

경구
Bonnie

인용 끝

오리젠 제품 6.8kg 와 13kg 은 진공 포장을 하는 것이 아니고 봉투를 밀봉하기 전에 공기를 어느 정도 빼는 공정을 거치는 것인데, 그 때 공기가 좀 많이 빠지면 나중에 진공포장처럼 되고(온도와 기압에 의해) 좀 덜 빠지면 진공이 아닌 것으로 보입니다. 오리젠 식품의 2.27kg 이하 소포장은 포장 공정상 봉투 크기가 사료 내용물에 비하여 여유가 있으므로 진공포장처럼 보이는 모양이 없습니다. 소포장이든 6.8kg 이상의 큰 포장이든 오리젠 식품은 같은 제품들이고 충분한 천연 보존제(토코페롤-비타민 E)를 사용하여 생산일자로부터 15개월까지인 유통기한 동안 신선도와 풍미를 유지하도록 되어 있습니다.

챔피온 펫푸드 공식 공급원
두원실업주식회사
마케팅 담당