



Această operă creată de [ECOSIGN Sector Skills Alliance](#) este pusă la dispoziție prin Licența [Creative Commons Atribuire-Neocomercial-FărăDerivate 4.0 Internațional](#)

Ecodesign-ul ambalajelor pentru alimente

Unitatea 6: Ambalaje Alimentare Metalice

Gabriel Laslu, Dipl.-Ing. (IDT1), gabriel.laslu@gmail.com

6.1 Întrebări Unitate 6	2
6.2 Lucrari Unitate 6	3



6.1 Întrebări Unitate 6

- 1) Conservele pot fi reciclate:
 - A. 100%, la nesfârșit, cu pierderi privind calitatea materialului rezultat
 - B. 100% cu pierderi de calitate și rezistență
 - C. 100%, la nesfârșit, fără pierderi privind calitatea și rezistența materialului rezultat

- 2) Materialele din care se fabrică conservele din trei piese sunt:
 - A. Tablă de oțel subțire, cositorită sau cromată
 - B. Tablă de oțel subțire acoperită cu lac organic
 - C. Tablă de oțel subțire cositorită sau acoperită cu lac organic

- 3) Tabla de aluminiu pentru conserve poate fi:
 - A. Tablă din aluminiu pur, nealiat
 - B. Tablă din aluminiu aliat cu Si și Mg
 - C. Tablă din aluminiu acoperită cu lac organic

Răspuns B.

- 4) Conservele din două bucăți se execută:
 - A. Tragere prin inele de carbură de tungsten sau prin ambutisare în mai multe trepte prin procedeul draw-redraw
 - B. Numai prin tragere prin inele de carbură de tungsten;
 - C. Numai prin ambutisare în mai multe trepte prin procedeul draw-redraw

Răspuns A.

- 5) Capacul și fundul conservelor se închid pe corpul conservei prin procedeul tehnologic denumit:
 - A. Sudură
 - B. Lipire moale
 - C. Fălțuire dublă

Răspuns C.

- 6) Când se execută sterilizarea și pasteurizarea alimentelor în cazul ambalării în ambalaje metalice:
 - A. Sterilizarea se execută la temperaturi de 115-135 ° C, înainte de umplerea conservei cu alimentul respectiv și atașarea capacului. Pasteurizarea se execută la temperaturi de 90-105 ° C, înainte de umplerea conservei cu alimentul respectiv și atașarea capacului.
 - B. Pasteurizarea se execută după după umplerea conservei cu alimentul respectiv și atașarea capacului, iar sterilizarea înainte de umplere datorită temperaturii mai ridicate a procesului tehnologic.
 - C. Sterilizarea și pasteurizarea se execută după umplerea conservei cu alimentul respectiv și atașarea capacului.

Răspuns C.





6.2 Lucrari Unitate 6

Descrieți cum se realizează funcțiile ambalajelor metalice pentru alimente (cutii de conserve) datorită materialelor folosite pentru construcția acestora (vezi și video unit 6, cans).

