

Ἀλλά, ἡ τεχνολογία τῆς ἐποχῆς μας δὲν περιορίζεται σὲ ὀρισμένους μόνο τομεῖς. Ἡ εἰσβολὴ τῶν πλαστικῶν στὴν συσκευασία ἔδωσε ἀφορμὴ γιὰ τὴν συστηματικώτερη διερευνῆσι τῶν παλαιῶν ὑλικῶν, μὲ σκοπὸ τὴν βελτίωσι τῆς ποιότητός τους καὶ τὴν διεύρυνσι τῶν ἐφαρμογῶν τους. Ἐτσι, σημειώθηκαν σημαντικὲς ἐξελίξεις στὸν τομέα τῶν «κλασσικῶν» μέσων συσκευασίας, ὅπως ἡ παραγωγὴ ὑπερκαθαροῦ ἄλουμινίου, ἡ ἐν ψυχρῷ ἐξέλασις τοῦ χάλυβος σὲ λεπτότατα φύλλα, ἡ παραγωγὴ γυαλίου μὲ μεγάλῃ ἀντοχῇ στὶς ὑδρολυτικὲς ἐπιδράσεις, κ.ο.κ.

Τώρα, τὸ γυαλὶ ἐπιχρίεται μὲ ἓνα ἐπίστρωμα σιλικόνης. Ἡ βιομηχανία τοῦ χαρτοῦ καὶ τοῦ χαρτονιοῦ βελτιώνει τὰ προϊόντα της, χάρις στὴν ἐπικάλυψι τους μὲ διάφορα πλαστικά ἐπιτρώματα. Δοκιμάζονται σύνθετα μέσα συσκευασίας, ποὺ κατασκευάζονται ἀπὸ διάφορα ὑλικά. Ἐτσι, φτάνουμε, τελικά, στὴν τυπικὴ σύγχρονη συσκευασία, ποὺ ἀποτελεῖται ἀπὸ συνδυασμὸς διαφόρων ὑλικῶν, ὅπως αὐτοὶ ποὺ ἀναφέρονται στὰ «σὺμπλοκα» μέσα μὲ βάσι τὸ χαρτί (ἢ τὸ χαρτόνι), τὰ μέταλλα καὶ τὰ πλαστικά. Σχετικὰ μὲ τὸ σημεῖο αὐτὸ θὰ πρέπει, ἴσως, νὰ παρατηρηθῇ, ὅτι μὲ τὶς σημερινὲς συνθήκες δὲν ὑπάρχει οὐσιαστικὸς ἀνταγωνισμὸς μεταξὺ τῶν διαφόρων ὑλικῶν. Ἀντιθέτως, ὅλα ἀνεξαιρέτως τὰ ὑλικά παρουσιάζουν μιὰ συνεχῆ ἀυξητικὴ τάσι ὡς πρὸς τὴν κατανάλωσί τους ποῦ, ὅπως προβλέπεται, δὲν πρόκειται νὰ ἀνακοπῇ σύντομα.

Ἀλλὰ ἡ βιομηχανία τῶν εἰδῶν διατροφῆς προβάλλει συνεχῶς νέες ἀξιώσεις καὶ ἐπιβάλλει τὴν συμμόρφωσι τῶν ὑλικῶν τῆς συσκευασίας μὲ ὀρισμένους ἄλλες προϋποθέσεις Ἐτσι, στοὺς παράγοντες ποὺ ἀναφέρονταν ἤδη θὰ πρέπει νὰ προστεθοῦν καὶ δύο ἄλλοι, ἐξ ἴσου θεμελιώδους σημασίας, ποὺ ἀφοροῦν: στὴν διατήρησι τῶν ὀργανοληπτικῶν χαρακτηριστικῶν (χρώματος, ὀσμῆς, γεύσεως) τοῦ συσκευασμένου προϊόντος καὶ στὴν ἀπόλυτη ἔλλειψι τοξικῶν ιδιοτήτων ἀπὸ μέρους τῶν ὑλικῶν, ποὺ χρησιμοποιοῦνται γιὰ τὴν συσκευασία.

Τὰ δύο αὐτὰ θέματα ἀπαιτοῦν διεξοδικὴ ἀνάλυσι, ποὺ ἀσφαλῶς δὲν μπορεῖ νὰ γίνῃ στὸν περιορισμένο χῶρο αὐτοῦ τοῦ ἔργου. Ὅπως ὁδήγησε ὁμοῦ, θὰ πρέπει νὰ γίνῃ μιὰ σύντομη σκιαγραφία τῶν κυριωτέρων πλευρῶν τους, μὲ ἰδιαίτερη ἐμφασι στὰ ἄμεσες πρακτικῆς σημασίας σημεία:

Πρῶτον: Εἶναι γνωστὸ, ὅτι ἡ γεῦσι καὶ τὸ χρῶμα τῶν τροφίμων μποροῦν νὰ ἀλλοιωθοῦν, σὲ μικρότερο ἢ μεγαλύτερο βαθμῷ, ἀπὸ τὴν παρουσία μικρῶν, ἢ μερικῶς φορέας, ἀπειροελαχίστων ποσοτήτων ὡ-

ρισμένων συστατικῶν στὰ ὑλικά τῆς κατασκευῆς τῆς συσκευασίας ἢ τοῦ ὁποιοῦδήποτε ἄλλου δοχείου, ποὺ χρησιμοποιεῖται κατὰ τὴν ἐπεξεργασία ἢ τὴν φύλαξί των.

Ὡς πρὶν λίγα χρόνια τὸ κακὸ περιοριζόταν, πρακτικὰ, στὴν παρουσία ἰχθῶν μερικῶν μεταλλικῶν στοιχείων, ὅπως ὁ σίδηρος, ὁ χαλκός, ὁ κασσίτερος, ὁ ἄργυρος, τὸ χρῶμιον, τὸ κοβάλτιον καὶ ὁ ψευδάργυρος. Σήμερα, ὁπότε ἔχει πιά γενικευθῇ ἡ χρῆσις τῶν συνθετικῶν ρητινῶν, εἴτε μὲ τὴν μορφή τῶν καθαυτῶν πλαστικῶν ὑλῶν, εἴτε μὲ τὴν μορφή τῶν διαφόρων συγκολλητικῶν οὐσιῶν, γαλακτωμάτων καὶ ἐπικαλυπτικῶν οὐσιῶν (βερνικῶν, λακκοχρωμάτων, σμάλτων) εἴμαστε ὑποχρεωμένοι νὰ ἀποφεύγωμε σχολαστικὰ κάθε κίνδυνον ἐπιδράσεως ἐπ' αὐτὰ ὀργανοληπτικὰ χαρακτηριστικὰ τῶν συσκευασμένων τροφίμων ἐνὸς μεγάλου ἀριθμοῦ ὀργανικῶν παραγῶγων, ποὺ θὰ ἐρῶν ἀναπόφευκτα σὲ ἐπαφὴ μὲ τὸ ὑπὸ φύλαξί εἶδος.

Γεννᾶται ἤδη τὸ ἐρώτημα: ποιά εἶναι, λοιπόν, ἡ ἐπίδρασι τῶν ὀργανικῶν αὐτῶν παραγόντων; καὶ πῶς ἐκδηλώνεται ἐπάνω στὰ τρόφιμα;

Κατ' ἀρχήν, θὰ πρέπει νὰ τονισθῇ ὅτι, ὅπως καὶ στὴν περίπτωσι τῶν μετάλλων, ἔτσι καὶ ἀρκεῖ ἡ παρουσία ἰχθῶν μόνο ἀπὸ ὠρισμένα προϊόντα γιὰ νὰ ἀποκτήσῃ τὸ συσκευασμένο προϊόν μιὰ ἐντονώτερη ἢ ἐλαφρότερη ξένῃ ὀσμῇ καὶ γεῦσι.

Τὰ ἰχνη αὐτὰ μποροῦν νὰ ὀφείλονται:

—Στὴν παρουσία ἐλαχίστων ποσοτήτων διαλυτικῶν, ποὺ ἔχουν κατακρατηθῇ μέσα στὴν μάζα ἐνὸς ὑλικοῦ ἐπικαλύψεως (ἐνὸς ὑμένιου βερνικοχρώματος, λ. χ.) ἐξ αἰτίας τῆς κακῆς ξηράσεως ἢ τοῦ ἀνεπαρκοῦς ψησίματός του.

—Στὴν χρησιμοποίησι μιᾶς κόλλας μὲ βάσι ὀργανικοῦς διαλύτες, ποὺ δίνουν λαβὴ στὴν ἐκλυσί ἀτμῶν μὲ ἐντονὴ ὀσμῇ.

—Στὸν ἐγκλεισμὸ ἰχθῶν μονομερῶν ἢ πολυμερῶν μικροῦ μοριακοῦ βάρους μέσα στὴν μάζα τῶν ὑσιπολυμερῶν οὐσιῶν, ποὺ ἀποτελοῦν τὴν βάσι τῆς παρασκευῆς τοῦ κάθε σύγχρονου πλαστικοῦ ὑλικοῦ. Τὰ μονομερῆ αὐτὰ ἔχουν συνθῆς χαρακτηριστικὴ ὀσμῇ καὶ γεῦσι, ποὺ μεταδίδεται στὰ τρόφιμα, ἐνῷ τὰ καθαρὰ ὑσιπολυμερῆ εἶναι τελειῶς ἄσπρα καὶ ἀγευστα.

Ὅλες αὐτὲς οἱ ἀλλοιώσεις τῶν ὀργανοληπτικῶν χαρακτηριστικῶν τοῦ συσκευασμένου εἶδους εἶναι τόσο πλεονέκτημα, ὅσο πλεονέκτημα «οὐδέτερο» εἶναι τὸ προϊόν ἀπὸ τῆς πλευρᾶς τῆς γεύσεως καὶ τῆς ὀσμῆς. Θυμηθεῖτε τὴν ἰδιότητα γεῦσι ποὺ ἔπνευσε τὸ καθαρὸν νερὸ, ὅταν φυλάγεται στὸ ὄριον ὁδηγοῦ πλαστικὸ δοχεῖο, ἀπὸ αὐτὰ ποὺ