**เหตุผล ทำไมจึงต้องเลือกใช้เครื่องซีลสูญญากาศ**

อาจจะมีคำถามหลายข้อสำหรับผู้ที่ยังไม่เคยใช้งาน หรือกำลังอยู่ระหว่างการพิจารณาตัดสินใจว่าจะซื้อเครื่องซีลสูญญากาศดีหรือไม่ ในเมื่อเราสามารถถนอมอาหารด้วยวิธีการง่าย ๆ ที่ทำได้ในครัวเรือน โดยการแช่แข็งอาหารไว้ในตู้เย็น เพื่อเก็บรักษาอาหารให้อยู่ได้นานโดยไม่บูดเสีย แต่คุณรู้หรือไม่? เครื่องซีลสูญญากาศ ก็สามารถถนอมอาหารและคงคุณภาพของอาหารไว้เป็นเวลานานกว่าการแช่แข็งอาหารในตู้เย็นซะอีก วันนี้เราจะมาบอกประโยชน์และเหตุผล ว่าทำไมเราจึงต้องเลือกใช้เครื่องซีลสูญญากาศ เพื่อเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจใช้เครื่องซีลสูญญากาศในครัวเรือนกันค่ะ

**1. เชื้อจุลินทรีย์และแบคทีเรียไม่สามารถเข้าไปสัมผัสอาหารได้**

อาหารที่เก็บจะถูกรักษาอย่างมิดชิดภายใน ที่ไม่มีแม้แต่อากาศเล็ดลอดเข้าไปได้ ดังนั้นจึงไม่มีเชื้อแบคทีเรีย หรือเชื้อจุลินทรีย์ ที่มีอยู่ทั่วไปภายนอกและเป็นตัวการของการย่อยสลายบูดเสียของอาหารเข้าไปทำปฏิกิริยากับอาหารได้

**2. รักษากลิ่นของอาหารเอาไว้ได้ดี**

เมื่อเก็บในเครื่องซีลสูญญากาศ พืชผักจึงไม่เปลี่ยนสีและเสื่อมสภาพช้ากว่าอยู่ภายนอก

**3. ไม่เกิดการสูญเสียน้ำหรือความชื้นภายในอากาศ**

ในกรณีเก็บพืชผักสด หรือเนื้อ หากแช่ไว้ในตู้เย็นธรรมดาแน่นอนว่ามันจะเกิดการระเหยของน้ำภายใน แต่การเก็บแบบสุญญากาศจะไม่สูญเสีย

**4. ประหยัดเวลามากกว่าเดิม**

สามารถเก็บอาหารได้ในเครื่องซีลสูญญากาศ แม้จะเป็นอาหารที่มีการปรุงให้สุกแล้ว หรือเตรียมอาหารเอาไว้ในบางส่วน ทำให้ประหยัดเวลาเมื่อต้องนำอาหารกลับมาทำต่อ ให้ร้อนด้วยการอุ่นร้อนหรือปรุงสุกอีกครั้งได้ทันที

**5. หมักอาหารได้ด้วยเวลาที่น้อยลงกว่าเดิม**

เครื่องซีลสูญญากาศสามารถหมักเนื้อสัตว์ด้วยระยะเวลาเพียง 20-30 นาทีแทนที่จะวางเอาไว้ในช่องเย็นทั้งคืน

**6. ควบคุมปริมาณอาหารเป็นส่วน ๆ ได้ง่ายกว่าเดิม**

สามารถควบคุมอาหารได้ด้วยปริมาณที่คิดว่าเหมาะสมในแต่ละมื้ออาหาร เมื่อต้องการบริโภคส่วนของอาหารเหล่านั้นเพียงนำมาปรุงให้สุก ก็จะได้บริโภคอาหารที่มีความสดใหม่และรักษาซึ่งคุณค่าทางโภชนาการเอาไว้อย่างดีด้วยปริมาณที่แน่นอนทุกครั้งไป

**7.สร้างสภาพไร้อากาศสามารถใช้กับวัสดุอื่นที่ไม่ใช่อาหารก็ได้**

สามารถป้องกันไม่ให้อากาศทำปฏิกิริยากับผิวของวัสดุได้ เช่น ชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ เครื่องมือแพทย์ เครื่องเงิน เอกสารสำคัญ เป็นต้น

**8. ป้องกันการเกิดกลิ่นเหม็นได้**

ป้องกันการเกิดกลิ่นเหม็นในอาหารที่มีไขมัน เนื่องจากกลิ่นเหม็นเกิดจากการทำปฏิกิริยาของกรดไขมันกับออกซิเจนในอากาศ

**9. ไม่มีความชื้นเข้าไปรบกวน**

ในกรณีเก็บของแห้ง เนื่องจากแม้แต่อากาศเข้าไปไม่ได้ ความชื้นที่มากับอากาศจึงไม่สามารถเข้าไปรบกวนอาหารได้ ทำให้อาหารที่เก็บคงความกรอบ แห้ง และไม่มีความชื้นอันเป็นสาเหตุของการเกิดเชื้อรา

นี่จึงสรุปได้ว่า เครื่องซีลสูญญากาศนั้นมีประโยชน์และเหตุผลมากมาย ทั้งยังช่วยเพิ่มความสะดวกสบายให้กับเรา แถมประหยัดพื้นที่ในการจัดเก็บสิ่งของอีกด้วย ดังนั้นเราจึงอยากให้คุณได้ลองเลือกใช้เครื่องซีลสูญญากาศในการถนอมอาหารที่มีคุณภาพมากกว่าเดิม เราจึงอยากแนะนำ **“บริษัท เค.เอ็น.แพ็คกิ้ง จำกัด”** ที่จัดจำหน่ายเกี่ยวกับเครื่องซีลสูญญากาศ ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานการรับรองจาก CE ว่าสินค้าได้ผ่านการทดสอบคุณภาพมาเป็นอย่างดี ทั้งนี้ บริษัท เค.เอ็น.แพ็คกิ้ง จำกัด ยังมีการจัดจำหน่ายเครื่องจักรบรรจุภัณฑ์อื่น ๆ อีกมากมาย พร้อมให้บริการแนะนำ ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการเลือกใช้เครื่องซีลสูญญากาศ และมีบริการหลังการขายอีกด้วย

ติดต่อ

บริษัท เค.เอ็น.แพ็คกิ้ง จำกัด

ที่อยู่ : 198/225 หมู่ 13 ตำบลบางบัวทอง

อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110

เบอร์โทร : 095-6524665 089-9497405

เว็บไซต์ : https:// www.knpacking.com