

利樂包 包新鮮

December 14

二十世紀見證了不少科技上的傑出發展，其中有些是真有革命性。想像沒有飛機、汽車、電腦或 X 光，甚至是沒有無菌鋁箔包的生活會變成什麼樣。無菌鋁箔包又以利樂包的稱呼較廣為人知，這項傑出的發明被喻為近五十年來最重大的食品科技的革新。

無菌鋁箔包就是以塑膠及鋁塗層的殺菌紙板，它的製作及運送成本低、對環境低污染，且裝在其內部的產品即使未經冷藏也能保鮮達數月之久。想想這是多大的改變。在利樂包問世之前，多數新鮮的產品即使經由冷藏也只能保存到一到兩個星期，而現在，它們可陳列在架上長達數個月。民眾一下愛上了無菌鋁箔包，稍後並堅持稱它為利樂包，此乃源於其公司名而非產品本身。

無菌鋁箔包發展於 1940 年代的瑞典。在當時，能長時間保存食物的唯一方式就是罐裝。然而罐裝的成本昂貴、殺菌過程消耗許多能源，而且會導致產品嚐起來淡而無味。另一方面，無菌鋁箔包採用瞬間高溫殺菌，食物得以保持原味、原色及營養價值。

1980 年代，利樂包公司進行擴展。無菌包裝的飲品(特別是果汁)突然變得隨處可見。到今日，利樂包公司仍不斷追求進步，並於 2005 年開發出可微波式無菌包裝。電視晚餐(指微波即時餐)將不會再一成不變了，改革萬歲!