

REEFER YÜKLEMELERDE ÖNEMLİ NOKTALAR

- Ön soğutma – ürünlerin reefer konteynere yüklenmeden önce gerekli dereceye ulaşabilmesi için ön soğutma işleminden geçmesi gerekmektedir.
- Nem, havalandırma ve atmosfer kontrolü gibi ek ayarların yapılandırılması önem taşımaktadır.
- Maximum raf ömrü için minimum transit sürenin tercih edilmesi.
- Gerekli dokümantasyon ve yasal prosedürlerin güncel takibi.
- Ürünlerin ağırlığı ve hacmine dikkat edilmesi.
- Genel yükleme talimatlarına uygun yüklemelerin yapılması.
- Dondurulmuş veya bozulabilir ürünler için en uygun paketleme biçiminin tercih edilmesi.

REEFER YÜKLEME KILAVUZU

- Ürünler yüklenmeden önce mutlaka ön soğutmadan geçirilmelidir.
- Taşıma esnasında en uygun set ayarlarının yapılandırılması gerekmektedir. Düşük veya yanlış ayarların yapılması sonucunda ürünler gerekli derece taşınmayacaktır. Bu durum üründe reye neden olacaktır.
- Konteynerlerin içinin temiz olması; tabanda bırakılan kağıt, ambalaj parçası ve benzeri cisimler havalandırma kapaklarını tıkayabilir ve soğutma işleminin verimini düşürebilir.
- Reefer konteynerin yükleme esnasında çalıştırılmaması gerekmektedir. Bu esnada konteynere giren sıcak hava, havalandırma mekanizmasında buzlanmaya neden olur ve bu durumda soğutma işleminin verimi düşer. Bu da üründe re riskini arttıracaktır.
- Yükleme esnasında; ürünlerin konteynerin içerisinde bulunan üst sınır çizgisinden yukarı yüklenmemesi ve taban alt sınırının kapatmaması gerekmektedir. Bu durum hava dolaşımını daha etkili olmasını sağlayacaktır.
- Konteyner tabanına ağırlığın eşit dağıtılması, ürünlerin tüm tabanı kaplaması hava dolaşımının yukarı doğru olmasını ve tüm ürünlere ulaşmasını sağlayacaktır. Bunu sağlayabilmek için tabanın boş kalan kısmına karton yerleştirilmesi yaygın bir örnektir.
- Ürünlerin toplam ağırlığının konteyner payload kapasitesine uygun olarak yüklenmesi gerekmektedir.

YAŞ MEYVE VE SEBZE İÇİN ÖNEMLİ NOKTALAR

- Paketleme: Hasat sonrası ortaya çıkabilecek ısı, buharlaşma, karbondioksit ve etilen gazının dışarı atılabilmesi için paketlerin altında ve üstünde simetrik delikler bulunan ambalaj tercih edilmelidir. Nemli olabilen yaş meyve ve sebzelerde para n, bal mum destekli kartonların kullanılması önerilmektedir.
 - İsti eme: Ürünlerin tüm tabana yayılacak şekilde istiflenmesi, hava dolaşımının düzensiz olmasını ve yeterli soğutmayı engelleyecektir. Havalandırma ve nem kapaklarını kapatmayacak şekilde yükleme yapılmasına özen gösterilmelidir. Birbiri ile uyumsuz ürünler beraber yüklenmemelidir. Farklı ürünlerin farklı atmosfer özellikleriyle olgunlaşması söz konusudur. Karbondioksit ve etilen gazı uyumsuz ürünlerde erken olgunlaşmadan - bozulmaya kadar birçok olumsuz etkiye neden olacaktır.
 - Isı - Havalandırma - Nem: Taşıma öncesinde ürünlere uygulanacak doğru işlemler, ısı - havalandırma - nem yolculuk esnasında ürünleri en iyi kondisyonda tutacaktır. Isı nem ve havalandırma ayarları ürünlerin çeşidi, yetiştirilme şartları ve olgunlaşma süresine bağlıdır.
 - Atmosfer Kontrol Tekniği: Atmosfer kontrolü konteynerin içerisindeki hava ve diğer koşulların taşıma boyunca net bir şekilde hesaplanarak ürünlerin raf ömrünü uzatmaya yönelik ileri bir tekniktir.
- Atmosfer kontrolü maliyeti yüksek bir teknik olmakla beraber her çeşit yaş meyve ve sebze uygulanamamaktadır. Bu teknik ile elma armut muz şeftali ve soğan gibi ürünlerin raf ömrü ciddi bir artış göstermektedir.

DONDURULMUŞ GIDALAR İÇİN ÖNEMLİ NOKTALAR

- Paketleme: Dondurulmuş gıdaların ambalajları 2.4 metrelik istif ağırlığına dayanıklı ve deliksiz olması gerekmektedir.

- Yükleme: Sade blok istif şekli tercih edilmeli, kartonlar boşluk kalmayacak şekilde üst üste istiflenmelidir,
- Havalandırma: Temiz hava sirkülasyonuna dikkat edilmeli ve nem ayarı kapalı tutulmalıdır.

REEFER KONTEYNERLERİN GENEL KULLANIMI

Dünya genelinde soğutmalı konteynerler ile en çok taze meyve ve sebze taşınmaktadır. Muz dahil olmak üzere reefer konteynerler ile taşınan malların %51'ini taze meyve ve sebzeler oluşturmaktadır.

Daha sonra sırası ile %24'lük oranı et ve tavuk ürünleri, %19'luk oran ile balık ve deniz ürünleri gelmektedir. %6'lık kalan kısımda ise diğer ürünler olarak sınıflandırılan ilaç, çiçek gibi ürünler taşınmaktadır.