

## Historia puszki blaszanej

Era puszki blaszanej rozpoczęła się w okresie kampanii napoleońskiej, kiedy Napoleon poszukiwał sposobu zabezpieczenia żywności przed zepsuciem. Choć metoda konserwowania produktów spożywczych powstała we Francji, a produkcję blaszanej puszki rozpoczęto w Anglii, to w Ameryce nastąpił rozwój sposobu przedłużania przydatności do spożycia i ciągłego udoskonalania konstrukcji pojemnika z blachy.

Obecnie opakowania metalowe są wykorzystywane w różnych gałęziach przemysłu, ale zdecydowaną większość stanowią puszki chroniące żywność.

Wszystko zaczęło się w 1794 roku, kiedy to Francja walczyła z prawie wszystkimi krajami Europy, a Napoleon potrzebował przechowywać łatwo psującą się żywność dla swoich wojsk walczących poza granicami Francji i żeglarzy na morzach. Szkorbut bowiem był czynnikiem ograniczającym długie morskie podróże i wojenne kampanie daleko od Francji. Wyniszczał żeglarzy i żołnierzy, a znane w tym czasie sposoby konserwowania nie zawsze były wykonalne.

W 1795 roku rząd francuski zaproponował nagrodę 12 000 franków temu, kto wymyśli sposób przedłużenia przydatności do spożycia łatwo psujących się produktów. Po latach prób, bo dopiero w 1809 roku otrzymał ją Francuz Nicholas Appert, który wymyślił i opracował metodę konserwowania żywności przez długotrwałe gotowanie w hermetycznie zamkniętych naczyniach. Nazwany „ojcem puszkowania” czy „ojcem puszki blaszanej”, swoje doświadczenia przeprowadzał w szklanych słoikach i butelkach. Podjął wprawdzie próby z blaszanym kanistrem, ale słaba jakość blachy, którą dysponował i zbyt wiele trudności, które napotykał sprawiły, że wszystkie siły skupił na pracy nad procesem ochrony żywności, a nie na doskonaleniu budowy pojemnika.

Teoria Apperta funkcjonuje do dzisiaj. Apertyzacja czy wekowanie to metoda konserwowania żywności polegająca na długotrwałym gotowaniu w szczelnie zamkniętych szklanych naczyniach. Jest jedną z metod pasteryzacji, chociaż opracowana została pół wieku przed Pasteurem.

Kiedy Appert był zajęty swoją pracą realizując kontrakt na dostawy butelkowanej zupy i warzyw dla wojska (nagrodę zainwestował w fabrykę żywności), nie myślał o zastrzeżeniu prawa do swojego wynalazku.

Wtedy Anglik Peter Durand został uznany za autora pomysłu ochrony żywności w puszcze z blachy ocynowanej. W roku 1810 z rąk króla Anglii Jerzego III otrzymał on patent na sposób konserwowania produktów pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i artykułów szybko psujących się przy użyciu pojemników ze szkła, ceramiki i blachy ocynowanej. Jego pojemnik blaszany to nic innego jak cylindryczna puszka, jaką znamy, wykonana ręcznie. Kawałek blachy uciętej wzdłuż arkusza Durand zginał i lutował, łącząc razem jego końce w formę cylindra. Potem wycinał okrągły kawałek blachy na dno, który dolutowywał na okrągłym trzpieniu. Mógł wtedy swoją puszkę napełniać owocami, rybami, warzywami lub mięsem. Drugi okrągły kawałek blachy dolutowywał jako pokrywkę.

Mała dziurka w niej pozwalała uchodzić parze w czasie gotowania. Kiedy puszka była jeszcze gorąca, Durand zamykał otwór kropelką lutu.

Żywność zabezpieczoną przed zepsuciem dzięki metodzie Apperta i blaszanemu pojemnikowi Duranda z powodzeniem zabierano w długie wyprawy wojenne i podróże morskie. Tak rozpoczął się czas przemysłu konserw i przemysłu wytwarzania puszek blaszanych. Chociaż obie te gałęzie przemysłu funkcjonują osobno, to ściśle ze sobą współpracują i są wzajemnie zależne.

Kolejne zmiany w rozwoju puszki dokonywały się już w Ameryce. W 1812 r. imigrant z Anglii Thomas Kensett otworzył małą fabryczkę pakującą produkty mięsne, warzywne i owocowe w hermetycznie zamykane puszki blaszane. Zaczął je sprzedawać już w 1819 roku, a w 1825 roku otrzymał dokument patentowy podpisany przez prezydenta Jamesa Monroe. Również William Underwood, też Anglik, w 1839 roku w Bostonie rozpoczął pakowanie produktów spożywczych, np. marynowanych warzyw w blaszane pojemniki, chociaż wcześniej pakował je w szklane.

W Anglii od 1830 roku można było kupować żywność w puszkach w londyńskich sklepach. Była ona droga, ponieważ pojemniki napełniano i zamykano ręcznie. Ceny spadły dopiero wtedy, gdy w fabrykach zaczęto używać maszyn. W tym też roku zaczęto pakować słodycze i ciastka w puszki dekoracyjne.

W tym okresie puszki blaszane wykonywano ręcznie. Dzienna produkcja dobrego fachowca wynosiła ok. 60 puszek, podczas gdy dzisiaj maszyna produkuje ich ok. 200 tysięcy. Oczywiście konsekwencją był też wynalazek otwieracza do konserw, z którego chętnie korzystali żołnierze armii US.

Wojna domowa w Stanach Zjednoczonych spowodowała nagły wzrost zapotrzebowania na konserwowaną żywność i nieuchronny wzrost liczby produkowanych puszek blaszanych z ok. 5 mln na początku wojny do sześciokrotnie większej liczby po jej zakończeniu. Z upływem czasu wiele nowych pomysłów przyczyniało się do wzrostu znaczenia żywności pakowanej w puszki, a co za tym idzie, zwiększenia ich ilości. Konstrukcja i wygląd nie miały wtedy specjalnego znaczenia.

Rozszerzała się też paleta produktów pakowanych w puszki. W 1875 roku pierwszy raz zapakowano w puszkę sardynki, a w 1892 tytoń. Usprawniano maszyny do przetwórstwa, by móc pakować kukurydzę, groch łuskany, pomidory i owoce. A liczba potrzebnych do tego puszek ciągle rosła. Początek XX wieku to rozwój firm produkujących opakowania blaszane w Ameryce. Chociaż praktyczność, użyteczność i wygoda wykorzystania puszki były najważniejsze, nabierało powoli znaczenia także jej zdobienie i upiększanie. Emalie, lakiery i farby umożliwiały uzyskanie efektów estetycznych i reklamowych. W 1914 roku wprowadzono piec służące do suszenia zadrukowanych i polakierowanych arkuszy blachy. Obecnie estetyka opakowania podwyższa atrakcyjność produktu i odgrywa kluczową rolę w handlu. Wszyscy producenci przyciągają uwagę pięknym zadrukiem na opakowaniu, dzięki czemu decyzja konsumenta o zakupie zapada dużo szybciej. Każda gospodyni lubi konserwowane produkty zapakowane w kolorowe i kształtne puszki. Ciasteczka w oryginalnych i kolorowych blaszanych pudełkach zawsze obiecują moc wrażeń smakowych.

Firma Michael Huber Polska oferuje doskonałej jakości farby spełniające najwyższe wymagania każdego klienta. Proponujemy je wszystkim wytwórcom opakowań blaszanych, ale szczególnie tym, którzy produkują puszki i zakrętki *twist off* do konserwowanej żywności. Posiadamy w asortymencie farby schnące piecowo i pod wpływem promieniowania ultrafioletowego do zadrukowywania arkuszy blachy.

Hanna Chrzanowska