

שקיות שומרות על הערים
באמצעות ננו-טכנולוגיה; עטיפות
מעוצבות אישית על ידי הצרכנים;
 קופסאות עם פרסומות ואריזות
 שהולכות ונהיית קומפקטיות
 יותר ויותר. מאחריו **אריזות המוצרים** מתחבא עולם של
 חדשנות, תרבויות, מדע ופסיכולוגיה.
גלולה של אריזה → רנן נצר

המאנד הפרו

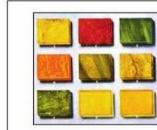


"חברת הביסקוויטים הלאומית"
bara'hav [ברא'ה'ב] Compania
שודוינה קרטוני למארי
גביסקוויטים שליה, שעדי אליו
נארום בעיר בשקית ניר

פייטר דרונד מבריטניה שבל' את
 השיטה האנגלית והמציא את
 אפסון המכון בקופסאות ברזל
 או בלבד אטומות לאוoid



ביבמי הבלתי ליאו הנדריך
 ביצילם מפתח את הביסקיט
 - והפיסק המסתורי
 הסינטטי הראשון



ויום אמריקאי רוברט גרי ממציא את
 אריזות הקרטון המתקפלות. בתקופה
 זו הומצא הקרטון האלי, שקיימות מהלצות
 תעשייה לאבי מילוי התגאנאות. וכך, הוח
 בוגיא להרכיב ענק השק הוכחת והוירוטם
 או ששלב ב תעשיית הוכחת והוירוטם

ממשלת נפוליאון מביאה פרס כספי למ'
 שימוש שיטה של שימור מון. היה זה בין
 המתקדים ניקולס אפרט שהציג ב-1809
 לאטום אוכל בבקובץ זכוכית לאחזר
 שרתיות אוטם, ונחשב לממציא השיטה

קליגס היא הראונה
 שרשויות דני בוקר
 בארית קיטו



חוק הצמוץם

מה יהיה בעתיד? יIRON מיטל סבור כי אריות העתיד יתחבו בשתי מגמות משמעויות: חורה לעיריים, למגורים בדירות קטנות יותר, וכן משקי בית קטנים יותר מבוגר – הוא בגלל דור הצעיריים שמקים משפחה בגיל מאוחר יותר לעומת דורות קורמים, והוא בשל העלייה בתוחלת החיים.

"במשך בית של אדם אחד או שניים לא רצאים לדאות אריות גדולות, וגם אין מקום להו. המצב הזה חייב צמצום והקטנה של אריות. אז יש למשל חומוס באירועה אישית ובכך ליטר של קוקה-קולה. אנחנו כרצנים בשלים לקבל אריות בגודל אמיתי, כמוות שאנו חזו זורכים. הציבור לא רוצה אוכל."

"בעתיד יהיה צמצום בשיקת שנמצאת בתוך קופסה, מוצרים שאירועים בתקופה של אריות יש כמו דגני בוקה. בשביל מה צריך את הCAFEL הוה? באיזון שלנו יעדמו שיקות במקום קרוטונים. יש כבר תוויה בתחום, כמו שקיית של נזול בכיסה עם פקס. חברות קואקר מוכרת היום שישיית חטפי אנרגיה שמוצדרים זה זהה בדק, בILI הקרטון. הרצנים בשלים לקבל מוצרים עם פחות אריות, ורוצים לצאת מהוסף עם שלוש שיקות בידיהם, במקום עםSSH".

renen@globes.co.il

לדברי שמש, פרוסת לחם ללא חומרים לשמור, שהייתה אדומה בשיקת סטנדרטיות ועובדש, ואילו בשיקת שיפתו בטכניון, לא גודל שם דבר. "הצלחנו לפתח טכנולוגיה גנרטית המטרה היא לחברת מסחרית תייח אזה זה להלאה", היא מסכמת.

פיתוח נוסף, גם הוא ישראלי, הוא אדרואה אכילה לפירות וירקות. האדרואה, שפותחה במכון וולקני בהובלת ד"ר אילנה פוכרבוג, מיוצרת מסיבים תזונתיים (והוקرت מבטיחה שהיא גם טעימה), והיא מגינה על הגוף מפני זיהומיים ופגיעות.

מגמה ותיקה, שתישאר בתהום גם בעתיה, היא פניה לנישות: אפשר לוזות אותה בקלות על מדפי המרכולים – מכובוקי הספרט של נביות ומי עוזן, בעלי הפקק המותאם לשימוש תוך כדי פעילות גופנית, דרך דונגה PRO שמומותגת כמנת

חלבן המיועדת לאכילה אחרי שחורים מפעילות ספורטיבית, ועד אקטימל המתו גדרמויות דיסני כמו מפלצות בע"מ או צעצוע של סיפור. אפילו מליקי, המותג והמחאה, שוק באירועה נוספת של "AMILKI SHIK" הפונה בעיקר לבני נוער, תוך מחשבה, כרך רוזן משטרואס, "לייזר חווית צדקה פחות שמנית לעומת אכילה בcup"; אפשר לשחק ולשתות, וגם כדי לאפשר לצעירים להישאר עם יד אחת פנוי לסלולר".

מגמה נוספת היא פרסומות על-גבי אריות. AMAZON הדגימה זאת באביב האחרון, כשהקלוחתיה קיבלו את המוצרים שהזמיןנו ארוויים באירוע צהבהבות ועליהן מודפסות דמויות המינונים, לקראת עלייתו של הסרט שובר הקופות לאקרים. והוא הפעם הראשונה שAMAZON מיתה את אריות המשלו שלה, וככליה בהן גם כתובת אתר שלה שכלו מוקש לחפצם של המינונים.



כובי הצמר
לבקבוקי חברות
המשקאות
אייננס. שיין
ומערבות חברותית