

Védőgázos csomagolás



Előnyei:

- hosszabb eltarthatóság
- jobb külalaki jellemzők
- nagyobb csomagolási és disztribúciós rugalmasság

N₂, CO₂ és O₂ – ideális megoldás védőgázos csomagoláshoz

Levegőn csomagolva az élelmiszerek három fő romlási mechanizmus hatásainak vannak kitéve: az egyszerű oxidációnak, baktériumok elszaporodásának és a penészképződésnek. A felsorolt káros hatások mindegyike csökkenthető azáltal, ha az élelmiszereket megfelelően kiválasztott védőgázzal csomagoljuk. Védőgázos csomagoláshoz szén-dioxidot, oxigént és nitrogént használunk – mindhárom gáz természetes körülmények között is megtalálható a levegőben.



A három gáz főbb hatásai a következők:

Szén-dioxid

aktívan késlelteti mind a baktériumok szaporodását, mind a penészképződést

Oxigén

a zsírok/olajok oxidációját eredményezi, és lehetővé teszi az aerob baktériumok és a penész növekedését, ugyanakkor gátolja az anaerob baktériumok szaporodását és megőrzi a hús vörös színét.

Nitrogén

lényegében közömbös.

A védőgázos csomagolás célja általában az oxigén tartalom csökkentése (kivéve bizonyos eseteket, például vörös húsok csomagolása, vagy ha anaerob baktériumok szaporodásának megakadályozására van szükség) és a szén-dioxid tartalom legalább 20%-ra való növelése, a baktériumok és a penész növekedésének gátlása érdekében.

Alkalmazástechnikai példák			
Termék	% CO ₂	% N ₂	% O ₂
vörös húsok	20-35		80-65
baromfi	25-100	75-0	
hal	30-60	70-40	
főtt/pácolt húsok	30-70	70-30	
sütőipari termékek	50-100	50-0	
sajt	30-100	70-0	
pizza	40	60	
friss tészta	40-80	60-20	
kávé/chips/diófélék		100	

A módosított légkör egyensúlyához esetenként nitrogénre is szükség lehet, például ha a szén-dioxid oldódik a termékben, és ezáltal a csomagolás elveszíti eredeti formáját. A védőgázos csomagoláshoz ezért általában legalább két gáz keverékére van szükség, és a keverék optimális arányai termékenként változnak. A Messer Hungarogáz tanácsadást és segítséget nyújt az Ön igényeinek megállapításához. A védőgázok kaphatók előre összekeverve palackban, illetve a helyszínen összekeverhetők a palackban vagy tartályban külön tárolt gázokból gázkeverő berendezés segítségével.

További tájékoztatásért, kérjük, forduljon alkalmazástechnikai tanácsadónkhoz.



MESSER 

Messer Hungarogáz Kft
1044 Budapest
Váci út 117.
Tel. +36 1 4351 100
Fax +36 1 4351 101
info@messer.hu
www.messer.hu

Part of the Messer World 