

Reingase und Gasgemische für die Lebensmittelindustrie



Air Products bietet der Lebensmittelindustrie ein vollständiges Programm an Gasen und Gasgemischen für die qualitätserhaltende Verpackung von Lebensmitteln unter Schutzgasatmosphäre. Die natürlichen Gase des FRESHLINE™-Programms werden unter strengsten Qualitäts- und Hygienerichtlinien hergestellt und abgefüllt.

Was ist Schutzgasverpackung?

Bei der Schutzgasverpackung wird die Umgebungsluft in der Verpackung durch ein Gas oder Gasgemisch mit besonderen erwünschten Eigenschaften ersetzt. Die neue Atmosphäre verlangsamt enzymatische oder bakterielle Verderbsprozesse erheblich. Das Produkt behält seine Frische länger und ist ansprechend verpackt. Und das ganz natürlich, ohne Konservierungsmittel.

Die verschiedenen Gase und ihre Eigenschaften

Die Wahl des richtigen Gasgemisches ist wesentlich für

eine optimale Haltbarkeit. **Ihr Air-Products-Freshline-Berater** informiert Sie gern. Am häufigsten werden folgende Gase oder Gasgemische eingesetzt:

• Kohlendioxid (CO_2)

Kohlendioxid hemmt:

- das Wachstum von Bakterien und Schimmelpilzen,
- die Vergärung von Kohlenhydraten,
- den oxidativen Verderb durch Luftsauerstoff und
- Aromaverluste.

• Stickstoff (N_2)

Dieses vollkommen inerte Gas schützt vor:

- Bakterienwachstum,
- oxidativem Verderb und
- Aromaverlusten.

Außerdem stabilisiert Stickstoff die Verpackungsform durch inneren Druckaufbau.

• Sauerstoff (O_2)

Dieses Gas sorgt für:

- den optimalen Reifungsprozess bei Obst und Gemüse,
- eine stabile hellrote Farbe bei frischem Fleisch,
- Schutz vor bakteriellem Verderb bei Einsatz in erhöhter Konzentration.

Einige Empfehlungen aus Wissenschaft und Praxis

Produkte	Gas/Gasgemisch	FRESHLINE-Empfehlung (*)
Brot und Backwaren	CO ₂ und N ₂ /CO ₂	Freshline 50 und Freshline CO ₂
Fertiggerichte	CO ₂ /N ₂	Freshline 30, 50
Käse	N ₂ oder N ₂ /CO ₂	Freshline Stickstoff, 20, 30 und 50
Fleischwaren	CO ₂ /N ₂	Freshline 30
Geflügel	CO ₂ /O ₂ oder CO ₂ /N ₂	Freshline 30, 50 oder 20, 40

Die FRESHLINE-Gase und ihre Lieferformen:

Reine FRESHLINE-Gase wie Sauerstoff, Stickstoff und Kohlendioxid können in Tanks, Minitanks oder Zylindern geliefert werden. Stickstoff und Sauerstoff können auch vor Ort durch Generatoren erzeugt werden. Welche Lieferweise die kostengünstigste ist, hängt von Ihrem Gasverbrauch ab. Sie können unsere Gasprodukte vorgemischt in Stahlzylindern erhalten. Air Products bietet Ihnen aber auch Mischer, mit denen Sie sich in Ihrem Betrieb die optimale Mischung flexibel selbst zusammenstellen können. Diese speziell für die Nahrungsmittelindustrie konzipierten Mischer nehmen nur wenig Platz in Anspruch und sind sehr einfach zu bedienen. Egal, für welches System Sie sich entscheiden, das Gas samt Zubehör genügt den höchsten Qualitätsanforderungen der Nahrungsmittelindustrie.

Wenden Sie sich an Air Products

Wir beraten Sie gerne bei allen möglichen Fragen zur Schutzgasverpackung.

Nähere Auskünfte erhalten Sie unter folgender Anschrift:

AIR PRODUCTS GmbH

Hüttenstraße 50

D-45527 Hattingen

Tel.: 02324-6890 - Fax: 02324-689426

() Dies sind allgemeine Empfehlungen. Die Wahl des optimalen Freshline™-Gases wird durch mehrere Faktoren bestimmt und kann deshalb von den genannten Werten abweichen. Detaillierte Informationen erhalten Sie bei Air Products, Tel. 02324-6890 (Deutschland).*