

N₂ en Embalaje de Alimentos

Los sectores de la alimentación y distribución han cambiado significativamente en los últimos años, en lo que dice respecto a las expectativas de los consumidores y de los fabricantes, en relación con el tiempo de caducidad de los alimentos frescos envasados y sus sabores y aromas.

El elemento clave responsable de la degradación de los alimentos frescos es el Oxígeno, provocando la oxidación de alimentos y permitiendo que las bacterias y hongos aparezcan, causando que los alimentos pierdan sus características esenciales.

La técnica más común para controlar el nivel de Oxígeno en contacto con los alimentos envasados es la aplicación de Nitrógeno como gas de inertización, lo que permite obtener las siguientes ventajas:

Ventajas del Producto

- » Eliminación de la oxidación;
- » Elimina las consecuencias no deseadas de las bacterias y los hongos en exposición (Podredumbre);
- » Elimina las consecuencias no deseadas resultantes de la exposición de los insectos.

Ventajas de Producción

- » Aumenta la vida útil del producto;
- » Reduce la devolución de productos defectuosos o caducados;
- » Permite la expedición del producto a mercados lejanos.

Ejemplos de aplicación y vida útil de los productos envasados:

Aplicación	Envasado con Aire	Envasado con Nitrógeno
Aplicación	4 - 8 meses	1 - 2 años
Cereales, maíz, etc.	1 - 2 meses	6 - 8 meses
Café	2 - 4 meses	10 - 14 meses
Pan y productos de panadería	6 - 10 días	8 - 12 semanas
Azúcar	4 - 8 meses	1 - 2 años
Frutos secos	4 - 8 meses	1 - 2 años
Frutas de alta actividad	4 - 8 días	2 - 4 semanas
Frutas de baja actividad	1 - 2 semanas	1 - 2 meses
Hortalizas	2 - 3 días	7 - 14 días
Queso	1 - 4 semanas	2 - 12 semanas
Yogurt	1 - 4 semanas	2 - 12 semanas
Leche	1 - 4 semanas	2 - 12 meses
Carne	2 - 4 semanas	2 - 4 meses
Dulces	1 - 2 días	12 - 21 días

Debido a la conciencia de la importancia de aumentar los niveles de calidad mediante la aplicación de Nitrógeno en la industria alimentaria, SYSADVANCE presenta su línea de Generadores de Nitrógeno.

La producción de Nitrógeno utilizando aire comprimido como fuente, mediante el sistema PSA (*Pressure Swing Adsorption*), es una solución efectiva de bajo coste de tan solo 0.024 €/Nm³ de Nitrógeno generados.

Algunas aplicaciones específicas, como envasado de carne, pueden requerir el uso de atmósfera CO₂+N₂. Para estos casos especiales, SYSADVANCE ha desarrollado el sistema GASMIX, que permite la mezcla en línea de Nitrógeno con gas convencional CO₂. Este sistema tiene un ahorro de hasta el 75% en comparación con los sistemas de mezclas de gases embotellados.

No deje los costes del Nitrógeno hacerle esperar para mejorar sus productos envasados. Póngase en contacto con su distribuidor local o envíe su pedido a info@gravipul.com ó www.gravipul.com Estaremos encantados de atenderle con la más adecuada estrategia de Empaquetamiento en Atmósfera Modificada (*MAP-Modified Atmosphere Packaging*) para sus productos.

