

Emballage sous atmosphère de protection



Avantages :

- Durée allongée pour la conservation des produits
- Présentation plus appétissante grâce à une meilleure fraîcheur
- Plus de flexibilité lors de l'emballage et de la distribution

Gourmet – les gaz idéaux pour l'emballage sous gaz de protection

Lorsque l'on utilise de l'air pour emballer les produits alimentaires, ceux-ci sont soumis à des conditions qui peuvent entraîner des modifications du produit non souhaitables. Il s'agit notamment d'oxydation ainsi que des contaminations microbiennes par des bactéries et des champignons. Il est possible d'éviter ou de réduire ces influences indésirables en appliquant un emballage sous atmosphère modifiée (MAP : Modified Atmosphere Packaging - emballage sous atmosphère modifiée). Tous les gaz utilisés à cet effet (dioxyde de carbone, oxygène et azote) sont des éléments naturels de l'air ambiant.



Les effets principaux de ces gaz sont les suivants :

Gourmet C - Dioxyde de carbone

Réduit la croissance des bactéries/ moisissures

Gourmet O - Oxygène

Engendre l'oxydation de graisses/ huiles. Permet la croissance des germes aérobies et des moisissures, mais maintient la couleur rouge de la viande et freine la croissance des bactéries anaérobies

Gourmet N - Azote

Gaz inerte, freinant ou empêchant toute réaction

Gaz alimentaires agréés par l'UE		
N° E	Gaz	Nom
E 290	Dioxyde de carbone	Gourmet C
E 938	Argon	Gourmet A
E 939	Hélium	Gourmet He
E 941	Azote	Gourmet N
E 942	Protoxyde d'azote	Gourmet L
E 948	Oxygène	Gourmet O
E 949	Hydrogène	Gourmet H
E941/E290	Azote Dioxyde de carbone	Gourmet N70
E941/E290	Azote Dioxyde de carbone	Gourmet N50
E948/E290	Oxygène Dioxyde de carbone	Gourmet O70

Exemples d'application				
Produit	CO ₂	N ₂	O ₂	Nom
Viande fraîche rouge	x		x	Gourmet O70
Volaille	x	x		GourmetN50-80
Poisson	x	x		Gourmet N50-80
Plats préparés	x	x		Gourmet N50-80
Pâtisserie	x	x		Gourmet N50, C
Fromage	x	x		Gourmet N50, C
Pizza	x	x		Gourmet N50-70
Pâtes	x	x		Gourmet N50-80
Café/Chips/Noix		x		Gourmet N

En général, le MAP a pour objectif d'éliminer ou de réduire l'oxygène et d'augmenter la concentration de CO₂ à 20% ou plus, afin de freiner la croissance de bactéries ou de champignons. Seule exception : l'emballage de viande fraîche ou la protection contre la croissance anaérobie. Si nécessaire, on utilise l'azote comme gaz porteur, par ex. lorsque la dissolution du CO₂ dans le produit provoque la contraction de l'emballage. Ainsi, afin de profiter des avantages de différents gaz, le MAP utilise souvent des mélanges d'au moins 2 composants, les pourcentages optimaux variant d'un produit à l'autre. Messer vous conseille et vous soutient lors du choix des gaz nécessaires pour vos besoins. La livraison des gaz MAP se fait sous forme de mélanges standard prêts à l'emploi dans des bouteilles ou dans des bouteilles ou réservoirs de stockage permettant le mélange individuel sur place dans des dispositifs prévus à cet effet.



MESSER 

Messer France S.A.S.
25, rue Auguste Blanche
92816 Puteaux Cedex
Tel. +33 1 40 80 33 00
Fax +33 1 40 80 33 99
www.messer-agroalimentaire.info
info@messer.fr