

Emballage et protection : N₂, CO₂ et O₂ – partenaires pour votre succès

Les produits agroalimentaires gardent leur fraîcheur plus longtemps et restent appétissants lorsque l'air de l'emballage est remplacé par un gaz ou un mélange de gaz avec des caractéristiques spécifiques. Les produits emballés sous une telle atmosphère modifiée (MAP : Modified Atmosphere Packaging – emballage sous atmosphère modifiée) bénéficient des qualités de gaz très diversifiés. Heureusement, tous les gaz de notre gamme Gourmet utilisés pour l'emballage de produits agroalimentaires, tels que le dioxyde de carbone, l'oxygène et l'azote, sont des éléments naturels de l'air et répondent aux plus hautes exigences de qualité !

Protection et fraîcheur

En général, le MAP ralentit la respiration des bactéries ou des moisissures en supprimant l'oxygène et freine leur croissance déjà à partir d'une concentration de 20% de CO₂. Et justement, lorsque vous voulez emballer de la viande fraîche ou la protéger de germes anaérobies, la meilleure solution est d'avoir un taux élevé d'oxygène de 70 ou 80% !

Afin de bénéficier des qualités des différents gaz, souvent, pour le MAP, nous recommandons aussi des mélanges de deux composants ou plus. Les concentrations varient alors d'un produit à l'autre. Ainsi, une atmosphère de protection adaptée à vos produits fait durer leur fraîcheur et améliore leur aspect. Tout naturellement et sans conservateurs !

Votre production soutenue par des gaz « intelligents »

Vos produits en vrac lyophilisés et séchés par atomisation sont sensibles à l'oxygène et à l'humidité parce que la surface poreuse absorbe de grandes quantités d'oxygène ? Les produits pulvérulents ne supportent pas l'humidité atmosphérique. Trop d'humidité réduit leur coulabilité et crée un terrain favorable pour les microorganismes. Ceci est résolu lorsque le vide est « cassé » après l'étape de séchage par un gaz inerte. Ce bon résultat peut être conservé pendant longtemps encore si l'emballage ultérieur est réalisé avec un gaz de protection, à savoir de l'azote, du dioxyde de carbone ou un mélange Gourmet.

Fraîcheur pétillante

Mais les gaz savent faire davantage : le bullage et l'inertage à l'azote permet d'éliminer l'oxygène dissous dans les produits liquides agroalimentaires. Le liquide est enrichi de bulles gazeuses très fines et du coup, les molécules d'oxygène n'ont plus d'autre choix que de disparaître !

Extraits et poudres : le CO₂ est un surdoué

Ce gaz est un vrai surdoué ! Avec le dioxyde de carbone comme solvant, il est possible d'extraire sous haute pression des composants choisis à l'avance, et ce en toute douceur et de manière écologique. Exemples : l'extraction d'aromates et d'essences ou la décaféination du café.

Autre application où le dioxyde de carbone liquide est un excellent agent : l'atomisation qui permet de fabriquer des poudres très fines à partir d'huiles et de graisses (procédé VarioSol®). On arrive beaucoup mieux à doser et à mélanger les graisses lorsqu'elles sont délivrées à l'état de poudres fines.

Ne rien laisser au hasard

Profitez du savoir-faire de nos spécialistes. Nous sommes le partenaire à retenir pour protéger vos produits de manière idéale. N'hésitez pas à nous contacter !



Une présentation appétissante et un plein de fraîcheur : l'oxygène permet de garder la couleur rouge de la viande.

**Gourmet**



Fraîcheur pétillante - grâce aux gaz inertes.



Gourmet N (N₂), Gourmet C (CO₂) et Gourmet O (O₂) - la protection naturelle des produits alimentaires.

Application :	Savoir-faire de Messer :	Avantages :
Emballage et stockage		
Viande et charcuterie	Emballage en atmosphère modifiée, emballage quasi-stérile sous gaz Gourmet actif (O ₂ , CO ₂)	L'atmosphère de protection permet de mieux conserver les produits qui gardent leur fraîcheur et leur présentation appétissante (couleur rouge de la myoglobine) ; portionnage en boucherie industrielle
Produits agroalimentaires gras et oléagineux	Emballage sous atmosphère sans oxygène (Variofresh®)	Protection optimale contre l'oxydation ; produits mieux conservés ; protection des aromates, composés aromatiques et colorants
Huiles végétales et matières premières oléagineuse	Stockage sous Gourmet N	L'azote en tant que gaz de protection empêche l'oxydation et maintient la qualité des huiles et des graisses sensibles ; risque réduit d'incendie et de feu de poussière pour les produits pulvérulents
Vin, jus de fruits	Stockage et manutention sous gaz de protection (bullage et purge avec de l'azote ou du dioxyde de carbone)	Minimisation des pertes de qualité dues au contact avec l'air ; maintien de l'arôme et de la couleur, les produits se conservent mieux ; réduction des influences microbiennes (par ex. besoin réduit en SO ₂ pour le vin)
Production et stockage de bière	Gourmet C et Gourmet N comme gaz tampon et gaz vecteur	Pas d'oxygène atmosphérique dans les tuyauteries et réservoirs, d'où des produits mieux conservés par rapport au traitement et remplissage avec de l'air
Sodas, boissons non gazeuses	Gourmet N comme gaz sous pression	Evite l'absorption d'oxygène (qui réduit la qualité) et une carbonisation non souhaitée ; assure l'inertage du col des bouteilles
Maturation des bananes	Mise à disposition d'atmosphères gazeuses spécifiques	Maturation contrôlée grâce à un stockage dans des atmosphères spécifiques ; gestion de l'offre de produits mûrs selon demande sur le marché
Applications supplémentaires		
Fabrication de poudres grasses	Fabrication de poudre par atomisation au CO ₂ (VarioSol®)	Dosage facile des huiles et graisses transformées en poudres fines ; procédé souple, économique et peu encombrant ; applicable aussi à la fabrication de petites quantités de produits
Extraction	Extraction sous haute pression de composants choisis à l'avance avec du CO ₂ comme solvant	Production de produits de haute qualité ; raffinage en douceur des matières premières



Ce n'est que sous forme de poudre que les graisses déploient leur vraie force.

