

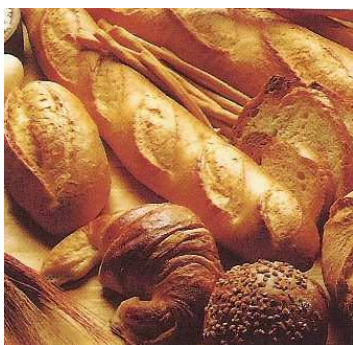
OCHRANNÉ PLYNY A PRODUKTY FOODLINE® PRO BALENÍ POTRAVIN



Společnost SIAD Czech vyvinula pro balení potravin komplexní řadu ochranných plynů a produktů FOODLINE, která zahrnuje nejenom plyny vysoké čistoty a kvality, ale také potřebné redukční ventily a další příslušenství. Řada plynů FOODLINE obsahuje více než 10 druhů plynů a směsí pro použití v potravinářství pro balení a skladování.

Balení a skladování potravin v ochranné atmosféře (MAP) sleduje především účel vytěsnění vzduchu z vnitřku obalu a jeho nahrazení plynem nebo plynou směsí. Tím se prodlouží skladovatelnost chráněného produktu a to i bez použití konzervačních látek nebo nežádoucího tepelného ovlivnění. Ochranná atmosféra chrání potraviny před mikrobiologickou, biochemickou a nebo chemickou degradací vlastností.

Technologie balení MAP se používá u širokého spektra potravinářského zboží. Nejčastěji se s ním setkáme u balení kávy, kakaa, čaje, pražených arašídů, mandlí, lístkových oříšků, nejrůznějších druhů koření atd. Druhou velkou skupinou použití je balení čerstvých potravin a to jak surovin (maso, masové směsi, mleté maso, paštiky, ryby, drůbež), polotovarů (hamburgery, před smažený sýr, pizza) a také u finálních výrobků (uzeniny, sendviče, sýry, pečivo, cukrovinky, jogurty, ovoce a zelenina).



Balení v ochranné atmosféře může prodloužit skladovatelnost a životnost potravinářských výrobků v závislosti na typu výrobku a druhu použitého ochranného plynu o několik dnů až i týdnů.

Produkt	Složení		
	Dusík	Oxid uhličitý	Kyslík
káva, kakao, pražené arašidy, mandle, suché plody, oleje, koření, jogurty			
uzeniny, sendviče, sýry, pečivo, cukrovinky, saláty, drůbež, ryby			
sýry, pečivo			
ovoce, zelenina			
čerstvé maso, masové směsi			
porcované maso, čerstvé vnitřnosti			