



SOLUCIONES DE ATMOSFERAS PARA ALIMENTOS

La tecnología de gases en alimentos continúa experimentado un fuerte crecimiento y constantemente se desarrollan nuevas y mejores aplicaciones, por lo que trabajar con INDURA le permitirá optimizar sus procesos productivos y asegurar el crecimiento y rentabilidad de su empresa. Para ello, contamos con profesionales especialistas en el área, que sabrán darle soluciones a la medida de su negocio.

INDURA contribuye haciendo que sus productos alimenticios se vean mejor y permanezcan frescos por más tiempo.

La implementación de la técnica de envasado en atmósferas modificadas (MAP), utilizando gases y mezclas de éstos, extiende fácilmente la vida de un producto, reemplazando el envasado al vacío o los preservantes artificiales.

El deterioro de los alimentos es resultado de acciones bacteriológicas, oxidación, acción enzimática o crecimiento de hongos, entre otros. La técnica del MAP utiliza las propiedades de gases específicos o mezclas de éstos, las que junto a un correcto control de temperatura y al uso de envases correctos que sirvan de barrera al paso de los gases, logran disminuir el deterioro de productos alimenticios envasados.

El uso de Atmósferas Modificadas en los alimentos otorga importantes beneficios tanto a los productores como a los consumidores finales:

- Extiende la duración, reduciendo las mermas en los puntos de venta.
- Mantienen el sabor y textura de alimentos frescos.
- Aumenta el tiempo de conservación permitiendo ampliar los tiempos de distribución.
- Aumenta la duración reteniendo su calidad, sin la utilización de aditivos o preservantes artificiales.

1. Frutas frescas y vegetales:

Las frutas frescas y vegetales difieren de otros productos alimenticios debido a que luego de la cosecha continúan respirando, consumiendo oxígeno, generando dióxido de carbono, junto con vapor de agua. Para maximizar la duración de estos productos y poder controlar su respiración, la mezcla de gas ideal debe consistir en pequeñas cantidades de oxígeno y dióxido de carbono, en balance con nitrógeno.





2. Productos de pastelería y panadería:

La atmósfera gaseosa óptima es la mezcla de dióxido de carbono y nitrógeno, que permite combatir los problemas originados por la oxidación de los componentes utilizados en la elaboración de estos productos.

3. Pescados y Mariscos:

Las atmósferas para productos envasados del mar, generalmente contienen altos niveles de dióxido de carbono, aunque la mezcla correcta depende de cada producto en particular. Los pescados blancos requieren una mezcla con dióxido de carbono, oxígeno y nitrógeno, debido a que el oxígeno es necesario para prevenir el crecimiento de bacterias anaeróbicas.

Para el envasado de pescados aceitosos,

el oxígeno es excluido para prevenir la rancidez producida por la oxidación. El dióxido de carbono es utilizado por su efecto bacteriostático y el nitrógeno como relleno inerte.

4. Carnes rojas y blancas:

La mayor causa de mermas en las carnes rojas es el crecimiento microbiano, que afecta principalmente a la pérdida del color natural. Los gases utilizados para las carnes rojas son dióxido de carbono y oxígeno, con el fin de reducir el crecimiento microbiano y permitir la retención de los pigmentos que poseen estas carnes.

La mezcla de nitrógeno y dióxido de carbono permite una mayor duración de los productos avícolas retardando el crecimiento

microbiano. Las atmósferas modificadas mantienen en forma eficiente la frescura, color, sabor y calidad de las carnes.

5. Lácteos:

Para productos con altos contenidos de grasa, como la leche en polvo, es ideal una atmósfera con nitrógeno. Las propiedades inertes del nitrógeno previenen la rancidez, producto de la oxidación de estas grasas.

Quesos rayados o desmenuzados requieren nitrógeno, mientras que quesos duros se benefician del dióxido de carbono o una mezcla de dióxido de carbono y nitrógeno.

6. Pastas:

Para pastas lo más recomendable es la utilización de una mezcla de dióxido de carbono y nitrógeno, debido a las propiedades bacterioestáticas y fungiestáticas del dióxido de carbono que retarda el crecimiento microbiano.

7. Snacks:

Para evitar la rancidez producto de la oxidación en café y productos de snack como maní, almendras y papas fritas se requiere de una atmósfera con nitrógeno.