

Modifiye Atmosfer Paketleme (MAP)



Gıda ürünlerinde raf ömrü ihtiyaçlarını karşılama için saf gazlar ve karışımlar

- Gıda ürünlerinin tazelik, renk, lezzet ve besin özelliklerini koruyan doğal bir çözüm
- Havayla temasta oluşan mikrobiyal, enzimatik ve fiziksel bozulmayı yavaşlatarak, ürünün raf ömrünü uzatma
- Stok seviyelerini optimize etme ve dağıtım ağını genişletme

ALIGAL™

Güvenilir kalite

- İlgili yönetmelikler ve HACCP* metodolojisi ile uyumlu, gıdaya uygun gazlar
- Özel dolun ve kalite kontrolü yöntemleri ile üretilir
- İzlenebilirlik ve ürün toplatma sistemleri uygulanır

* HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları, güvenli üretim metodolojisidir.

Tutarlılık ve güven

- Dünyanın her yerinde aynı kalite ve tutarlılık
- Geniş üretim ve dağıtım ağı
- Değişen gaz ihtiyaçlarına göre farklı tedarik şekilleri
- Daha fazla esneklik için yerinde karışım imkanı

Her tüpte gıda güvenliği

- Yalnızca gıda sektöründe kullanılan, özel tüp ve etiketler
- Çapraz kontaminasyonu önleyen özel valfler
- Gaz bütünlüğü sağlayan emniyet göstergeli kapaklar

ALIGAL™ ürünleri, farklı moleküllerin özelliklerini kullanarak, Modifiye Atmosfer Paketleme için özel olarak oluşturulmuştur:

Azot	Karbondiyoksit	Oksijen	Argon
<ul style="list-style-type: none">Oksidasyonu önlerAerobik bakterilerin büyümesini sınırlarAmbalaj çökmesine karşı koruma sağlar	<ul style="list-style-type: none">Bakterilerin büyümesini sınırlarKüf gelişimini yavaşlatırAmbalaj çökmesine neden olur	<ul style="list-style-type: none">Kırmızı etin canlı rengini korurOksijensizliği önlerTaze meyve ve sebzelerin solunumları için gereklidir	<ul style="list-style-type: none">Azotun faydalarına benzer avantajlar sağlarTaze meyve ve sebzelerin solunumlarına engelleyici etki yapar

İhtiyaca uygun ALIGAL™ ürünü:

Ürün	ALIGAL™ 1	ALIGAL™ 2	ALIGAL™ 3	ALIGAL™ 6	ALIGAL™ 13	ALIGAL™ 15	ALIGAL™ 27	ALIGAL™ 62
Unlu mamüller	●	●			●	●		
Peynir	●	●			●			
Kuru gıda (kahve, atıştırmalık)	●				●			
Balık, deniz ürünleri ve surimi - işlenmiş					●	●		
Balık - kurutulmuş / tütülenmiş	●				●			
Taze midye ve istiridye			○				●	
Et parçaları - çiğ			○				●	
Et ve tavuk - işlenmiş					●	●		
Tavuk parçaları - çiğ		●				●		
Hazır yemekler ve makarnalar					●	●		
Süt tozu	●				●			
Sandviçler		●			●			●
Sebze ve meyveler (salata ve domates dahil)	●			●				●
Doğranmış sebzeler (havuç ve kabak dahil)					●	●		

○ ALIGAL™ 27'nin yerinde karışım işlemi ile ALIGAL™ 3 mevcuttur.

Air Liquide'in gıda uzmanları, ihtiyacınıza en uygun ALIGAL™ çözümü önerir

ALIGAL™ gazlarının saflığı gıda ürünlerinin kalitesini korur:

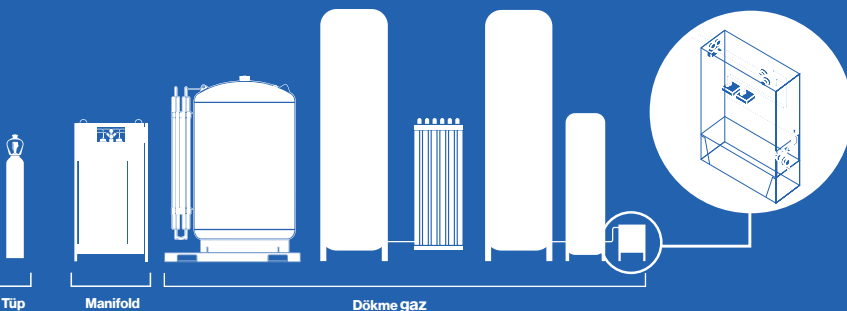
Spesifikasyonlar:	ALIGAL™ 1	ALIGAL™ 2	ALIGAL™ 3	ALIGAL™ 6	ALIGAL™ 13	ALIGAL™ 15	ALIGAL™ 27	ALIGAL™ 62
Gaz saflığı / bileşimi	N ₂ ≥ %99.995	CO ₂ ≥ %99.9	O ₂ ≥ %99.5	Ar ≥ %99.99	N ₂ %70 CO ₂ %30	N ₂ %50 CO ₂ %50	O ₂ %70 CO ₂ %30	Ar %80 CO ₂ %20
H ₂ O (ppm h/h)	≤ 50	≤ 50	≤ 50	≤ 50	≤ 50	≤ 50	≤ 50	≤ 50
O ₂ (ppm h/h)	≤ 20	≤ 30		≤ 20	≤ 20	≤ 20		≤ 20
CO (ppm h/h)	≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 10
NO/NO ₂ (ppm h/h)	≤ 10	≤ 10			≤ 10	≤ 10	≤ 10	≤ 10 ⁽³⁾
C _n H _m (ppm h/h)	≤ 30	≤ 30	≤ 100	≤ 100	≤ 30	≤ 30	≤ 100	≤ 30
CO ₂ (ppm h/h)			≤ 300					
Toplam kükürt (ppm h/h)		≤ 0,5 ⁽³⁾			≤ 0,5 ⁽³⁾	≤ 0,5 ⁽³⁾	≤ 0,5 ⁽³⁾	≤ 0,5 ⁽³⁾
NVOR ⁽¹⁾ (ppm α/α)		≤ 5 ⁽³⁾			≤ 5 ⁽³⁾	≤ 5 ⁽³⁾	≤ 5 ⁽³⁾	≤ 5 ⁽³⁾
Koku			kokusuz	kokusuz				
Testler ⁽²⁾		Testler geçilmiştir						

(1) NVOR = Uçucu olmayan organik artık (yağ, gres)

(2) "Asitlik" testi ve "İndirgen maddeler + hidrojen fosfit ve sülfid" testi

(3) Sıvı CO₂ hammaddesinde garantili

ALIGAL™ kalite, tutarlılık, güvenilirlik ve rekabetçi maliyetler sağlamak için en iyi tedarik çözümleriyle birlikte sunulur.



Endüstriyel gaz ve teknoloji haberleri için bizi sosyal medyadan takip edin.



Air Liquide
Türkiye



Air Liquide
Türkiye



Air Liquide

tr.airliquide.com

 **Air Liquide**