

Gıda Kriyojenisi



Gıda ürünlerinin kalitesini koruyan, yüksek performanslı kriyojenik çözümler

- Gıda korumaya yönelik şoklama, soğutma ve sıcaklık kontrol uygulamalarıyla ürünlerin raf ömrünü uzatır
- Daha hızlı şoklama sayesinde, buz kristallerinin verdiği zararı minimum seviyeye indirir, gıda ürünlerinin orijinal niteliklerini koruyarak, ürün kalitesini iyileştirir
- Hızlı dondurarak ürünün nem içeriğini hapseder, dehidrasyondan kaynaklı ağırlık kaybını minimuma indirir, randımanı artırmaya yardımcı olur
- Dilimleme, doğrama, kaplama, şekillendirme, kristallendirme ve parlatma işlemlerinde optimum proses sonuçları sağlar

ALIGAL™

Güvenilir kalite

- İlgili yönetmelikler ve HACCP* metodolojisiyle uyumlu, gıda uygun gazlar
- İzlenebilirlik ve ürün toplama sistemleri uygulanır
- Uygunluk belgelerine kolay erişim

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 boyutlarda depolama tankları
- Devamlı gaz tedarikini sağlamaya yönelik otomatik sipariş hizmeti

Güçlü soğutma

- Yüksek şoklama hızı sayesinde daha kaliteli ürünler, daha yüksek verim
- Kriyojenlerin çok yönlülüğü sayesinde daha iyi randıman ve proses esnekliği
- Özel kriyojenik borularla dağıtım ağı sayesinde istenilen zaman istenilen yerde yüksek performanslı soğutma
- Düşük başlangıç maliyeti ve minimum zemin alanı gerektiren, müşteriye özel ekipman çözümleri
- Rekabetçi şoklama ve soğutma maliyetleri için optimize edilebilen gaz tüketimi

| Sıvı azot | Sıvı karbondioksit |
|--|---|
| Sıvı azot, çok düşük sıcaklıkta (-196°C), sıvı haldeki azottur. Soğutucu özelliği sayesinde, çeşitli gıda ürünlerini hızlıca soğutma ve şoklama amacıyla kullanılır. | Sıvı karbondioksit, genellikle karbondioksitin katı hali olan kuru buza dönüştürülür. Kuru buz -78.5°C'dir, soğutma ve şoklama özellikleri sebebiyle gıda işlemede sıklıkla kullanılır. |

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

ALIGAL™ dünyanın her yerinde tutarlı kalite ve saflık sunar.

| Spesifikasyonlar | ALIGAL™ 1 | ALIGAL™ 2 |
|--------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Gaz bileşimi Gaz saflığı | N ₂ ≥ %99.995 | CO ₂ ≥ %99.9 |
| H ₂ O (ppm h/h) | ≤ 50 | ≤ 50 |
| O ₂ (ppm h/h) | ≤ 20 | ≤ 30 |
| CO(ppm h/h) | ≤ 10 | ≤ 10 |
| NO / NO ₂ (ppm h/h) | ≤ 10 | ≤ 10 |

| Diğer değerler | ALIGAL™ 1 | ALIGAL™ 2 |
|---|-----------|----------------------|
| C _n H _m (ppm h/h) | ≤ 30 | ≤ 30 |
| Toplam sülfür (ppm h/h) | | ≤ 0.5 ⁽³⁾ |
| NVOR ⁽¹⁾ (ppm α/α) | | ≤ 0.5 ⁽³⁾ |
| 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™, Air Liquide'in şoklama, soğutma ve sıcaklık kontrolü için hepsi bir arada çözümleri kapsamında sunulur. Detaylı bilgi için lütfen satış temsilcinize ulaşınız.

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



Air Liquide
Türkiye



Air Liquide
Türkiye



Air Liquide

tr.airliquide.com

 **Air Liquide**