

Газовые смеси для упаковки пищевых продуктов



Увеличение сроков хранения пищевых продуктов является важной задачей для каждого производителя. Сроки хранения могут быть увеличены за счет снижения содержания кислорода в упаковке и создания в ней модифицированной среды.

Мясные продукты, хлебобулочные изделия, майонез, а также некоторые виды сыра, могут быть упакованы в среде газовых смесей, в состав которых входят азот и двуокись углерода. Упаковка сырого мяса с использованием специальных газовых смесей должна обеспечивать сохранение цвета мяса.

Компания ТОО «Ихсан Техногаз» производит и поставляет практически все газы и газовые смеси, которые применяются сегодня для упаковки продуктов. Газы и газовые смеси поставляются в баллонах емкостью 40 л.

Основными газами и компонентами газовых смесей, применяемыми для упаковки продуктов, являются кислород, углекислый газ и азот, соотношение которых зависит от типа упаковываемого продукта.






Азот (N_2) используется в качестве газа **разбавителя** газовой смеси для вытеснения кислорода из упаковки, плохо растворяется в воде и жирах, не оказывает прямого бактериостатического воздействия. Азот газообразный чаще применяется для упаковки сухих продуктов (кофе, орехи).








Двуокись








углерода (CO_2) является **бактериостатическим** компонентом, подавляет рост аэробных бактерий, которые могут развиваться и в отсутствии кислорода, легко растворяется в воде и жирах.

Кислород (O_2) **сохраняет свежесть** и натуральный цвет свежего мяса и рыбы, обеспечивает процесс "дыхания" для фруктов и овощей, подавляет рост анаэробных организмов в некоторых видах рыб и овощей.

Параметры смесей для пищевых продуктов

Упаковываемый продукт		Концентрация газов в смеси, %			Срок хранения, дней	t, °C
		O ₂	CO ₂	N ₂		
Мясо и мясные продукты						
Сырое мясо		80	20	-	5-7	2-5
Колбасы, сосиски		-	20	80	30	2-5
Мясо птицы		-	20	80	30	2-5
Рыба, морепродукты						
жирная рыба		-	60-70	30-40	5-7	2-5
Приготовленная рыба		-	20	80	30	2-5
Копченая рыба		-	10-20	80-90	20-40	2-5

Упаковываемый продукт		Концентрация газов в смеси, %			Срок хранения, дней	t, °C
		O ₂	CO ₂	N ₂		
Рыба постная		30-40	30-70	0-30	5-7	2-5
Сыры, масло						
Мягкий сыр		-	20-30	70-80	20-30	2-6
Твердый сыр		-	70-100	0-30	25-40	2-5
Кулинарные изделия						
Пицца		-	30-60	40-70	14-35	2-5
Пирожки с мясом		-	20-50	50-80	30-40	2-6
Молочные пирожные		-	-	100	30-60	
Вареники с творогом		-	70-80	20-30	30-40	2-5
Овощи, фрукты						

Упаковываемый продукт		Концентрация газов в смеси, %			Срок хранения, дней	t, °C
		O ₂	CO ₂	N ₂		
Очищенный картофель		-	40-60	40-60	10	2-5
Яблоки		2-3	1-2	95-98	неск. мес.	0-5
Свежий салат, зелен, грибы		3-10	3-10	90	7-10	2-5
Другие продукты						
Сухое молоко		-	-	100	12 мес.	
Фруктовые соки		-	-	100	6-12 мес.	
Чипсы, снеки		-	-	100	6-12 мес.	
семечки		-	-	100	6-12 мес.	