

Balenie v ochrannej atmosfére

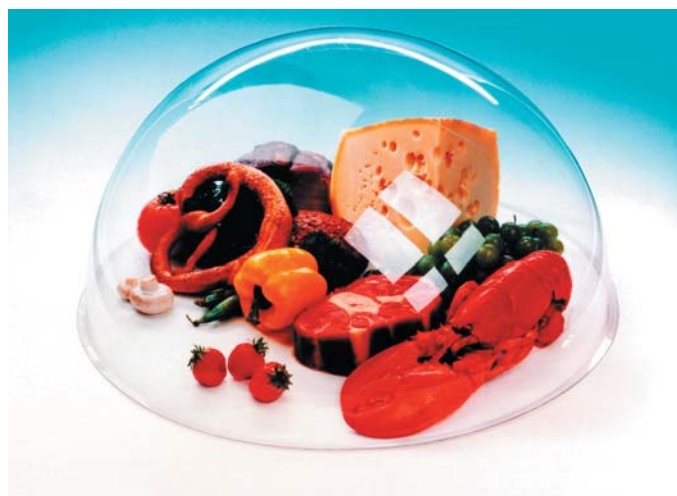
Výhody:

- predĺženie trvanlivosti výrobku
- zamedzenie nežiaducej oxidácie
- zachovanie si pôvodnej farby
- zachovanie vitamínov a aromatických látok
- zvýšenie bakteriologickej stability
- nedochádza k navlhnutiu produktu
- dlhšia doba skladovania a obrátky tovaru

N₂ a CO₂ - ideálne plyny na balenie v ochrannej atmosfére

Potraviny balené na vzduchu sú vystavené podmienkam, ktoré môžu viesť k neželanej zmene výrobku. Hlavnými faktormi sú pritom okysličovanie, ale aj mikrobiologické účinky baktérií a plesní. Tieto neželané faktory možno potlačiť alebo znížiť balením potravín v modifikovanej atmosfére MAP (Modified Atmosphere Packaging).

Messer Tatragas dodáva, distribuuje plyny a zmesi plynov na balenie v ochrannej atmosfére.



Meranie zvyškového kyslíka v balení (MAP), ako i odborné poradenstvo je pre zákazníkov a odberateľov Messer Tatragas bezplatné.

Ing. Jana Némethová
PR

Messer Tatragas, spol. s r.o.

Chalupkova 9, SK-819 44 Bratislava

Tel.: 02/50254 111, Fax: 02/50254 112, www.messer.sk