

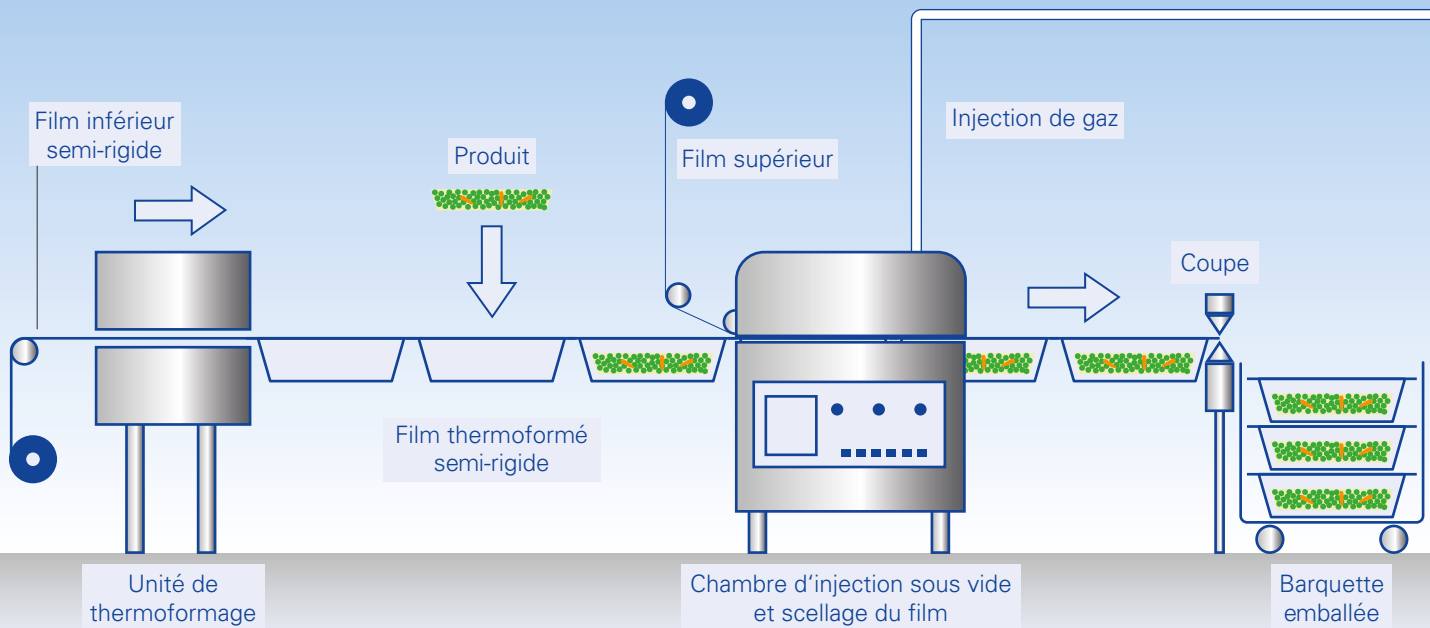
Emballage sous atmosphère protectrice



Avantages

- Durée de conservation des produits allongée
- Présentation plus appétissante grâce à une meilleure fraîcheur
- Plus de flexibilité lors de l'emballage et de la distribution

Emballage sous atmosphère protectrice



Gourmet – les gaz idéaux pour l'emballage sous atmosphère protectrice

Lorsque l'on utilise de l'air pour emballer les produits alimentaires, ceux-ci sont soumis à des conditions qui peuvent entraîner des modifications du produit non souhaitables.

Il s'agit notamment d'oxydation ainsi que des contaminations microbiennes par des bactéries et des champignons.

Il est possible d'éviter ou de réduire ces influences indésirables en appliquant un emballage sous atmosphère modifiée (MAP : Modified Atmosphere Packaging). Tous les gaz utilisés à cet effet (dioxyde de carbone, oxygène et azote) sont des éléments naturels de l'air ambiant.

n° E	Gaz	Nom
E290	Dioxyde de carbone	Gourmet C
E938	Argon	Gourmet A
E941	Azote	Gourmet N
E948	Oxygène	Gourmet O
E941/E290	Azote Dioxyde de carbone	Gourmet N50
E941/E290	Azote Dioxyde de carbone	Gourmet N70
E948/E290	Oxygène Dioxyde de carbone	Gourmet O70

Gaz alimentaires agréés par l'UE

Les effets principaux de ces gaz sont les suivants :

- Gourmet C – Dioxyde de carbone**
 Réduit la croissance des bactéries/moisissures
- Gourmet O – Oxygène**
 Engendre l'oxydation de graisses/huiles. Permet la croissance des germes aérobies et des moisissures, mais maintient la couleur rouge de la viande et freine la croissance des bactéries anaérobies
- Gourmet N – Azote**
 Gaz inerte, freinant ou empêchant toute réaction

En général, le MAP a pour objectif d'éliminer ou de réduire l'oxygène et d'augmenter la concentration de CO₂ à 20 % ou plus, afin de freiner la croissance de bactéries ou de champignons. Seule exception : l'emballage de viande fraîche ou la protection contre la croissance anaérobie. Si nécessaire, on utilise l'azote comme gaz porteur, par exemple lorsque la dissolution du CO₂ dans le produit provoque la contraction de l'emballage.

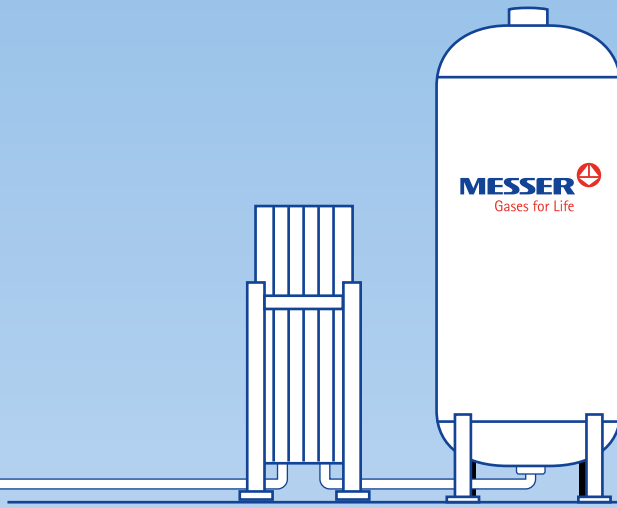
Afin de profiter des avantages de différents gaz, le MAP utilise souvent des mélanges d'au moins 2 composants, les pourcentages optimaux variant d'un produit à l'autre. Messer vous conseille et vous soutient lors du choix des gaz nécessaires pour vos besoins. La livraison des gaz MAP se fait sous forme de mélanges standard prêts à l'emploi dans des bouteilles ou réservoirs de stockage permettant le mélange individuel sur place dans des dispositifs prévus à cet effet.

Produit	CO ₂	N ₂	O ₂	Nom
Viande fraîche rouge	x		x	Gourmet O70
Volaille	x	x		Gourmet N50-80
Poisson	x	x		Gourmet N50-80
Plats préparés	x	x		Gourmet N50-80
Pâtisserie	x	x		Gourmet N50, C
Fromage	x	x		Gourmet N50, C
Pizza	x	x		Gourmet N50-70
Pâtes	x	x		Gourmet N50-80
Café/Chips/Noix		x		Gourmet N

Exemples d'application

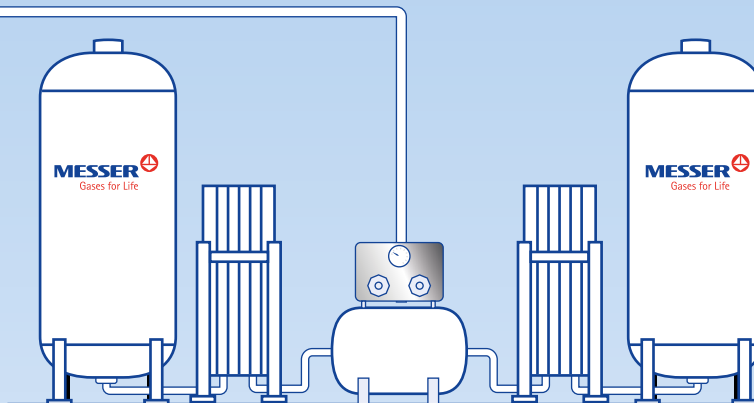
Plusieurs méthodes d'approvisionnement sont possibles

1



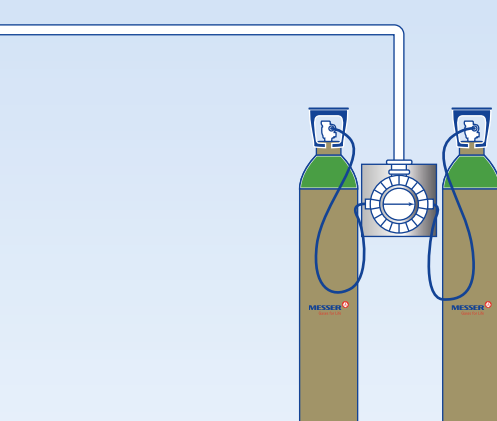
1 Installation Vrac

2



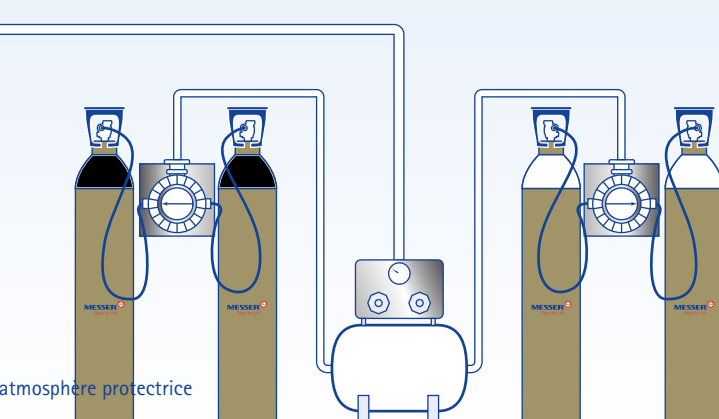
2 Installation Vrac avec mélangeur

3

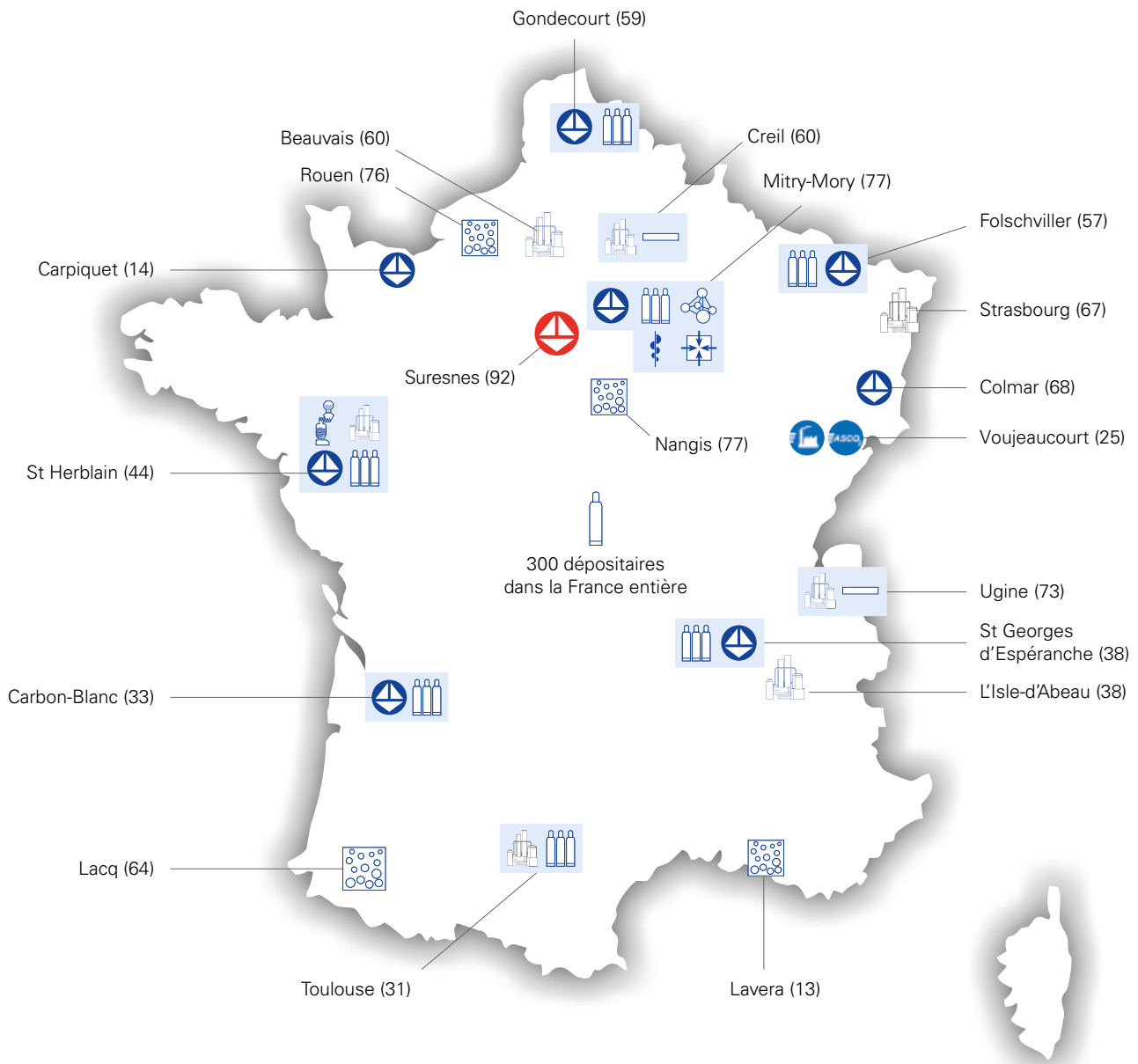


3 Mélange de gaz conditionnés

4



4 Gaz purs conditionnés avec mélangeur



Siège social	Production d'acétylène	Point de départ produit
Agence/antenne	Production CO ₂	Pipeline
Unité de séparation d'air	Usine de gaz médicaux	Centre technique
Centre de remplissage	Usine de gaz spéciaux	Usine ASCO
	Distributeur	



Messer France S.A.S.
 24 quai Galliéni
 CS 90040
 92156 Suresnes Cedex
 Tel. +33 1 40 80 33 00
 Fax +33 1 40 80 33 99
 www.messer.fr
 info@messer.fr

Date de parution : Février 2016
 Réf. : FR-A0001



Part of the **Messer World**