Технологии Linde Gas для сохранения качества

Требования покупателей к продуктам питания с каждым днем становятся строже. С каждым днем возрастает доля рынка продаж продуктов высокого качества. И для большинства производителей важно сохранить продукт в свежем и привлекательном виде без применения искусственных добавок и консервантов.

Газовые технологии и опыт компании Linde Gas находят свое место на все более широких рынках сбыта во всем мире. Мы предлагаем технологии использования газов для упаковки, при производстве напитков, а также криогенные технологии заморозки и охлаждения, которые широко применяются в мясной, рыбной, хлебобулочной и кондитерской промышленности, а также в производстве различных продуктов с целью продления сроков хранения и улучшения вкусовых качеств.

В России технология упаковки в модифицированной атмосфере представлена с 1994 года, и названия МАПАКС (МАРАХ®) и БИОГОН(BIOGON®) широко известны среди производителей продуктов питания. Используя многолетний опыт и знания по влиянию газов на различные продукты, компания Линде Газ оказывает технологическую поддержку предприятиям пищевой промышленности.

В Европе метод криогенного охлаждения и заморозки используется в промышленных масштабах уже более 40 лет, и компания Linde Gas владеет уникальным опытом в применении этой технологии. Технология криогенного охлаждения и заморозки, о которой мы расскажем подробнее, позволяет обеспечить сохранность качеств свежего продукта.

Наиболее эффективно данная технология применяется:

• при глубокой заморозке продуктов, когда требуется сохранить высокое качество и минимизировать потери массы;

• при заморозке поверхностного слоя продукта перед нарезкой, когда требуется сохранить структуру продукта без изменений, получить точный вес нарезки, сократить отходы при нарезке.

• при охлаждении продукции, когда требуется ускорить время нахождения в критическом интервале температур (от 45^0 С до 26^0 С) и получить низкую степень обсемененности.

• при охлаждении мясных и колбасных фаршей, когда необходимо быстро и равномерно охладить фарш, сохранив при этом однородность консистенции.

• при измельчении специй, когда необходимо получить однородную структуру и максимально сохранить эфирные масла.

• при охлаждении муки, когда важно обеспечить контроль температуры замеса теста.

В основе технологии используется принцип непосредственного воздействия хладагента на продукт. Причем в роли хладагента выступают сжиженные газы - азот или углекислота, которые имеют сверхнизкие температуры (CO_2 – минус 78^0С, N2 - минус 196^0С). Хладагент, поступая в камеру с продуктом, моментально испаряется, забирая при этом тепло из окружающей среды. Дополнительно продукт охлаждается за счет циркуляции холодного газа с помощью системы вентиляторов. Далее отработанный газ сбрасывается в атмосферу.

Для пищевых продуктов криогенные жидкости гигиенически безопасны, а по отношению к материалам конструкции инертны.

Преимущества технологии криогенного охлаждения и заморозки:

• Высокое качество продукта за счет сохранения клеточной структуры. Высокая скорость замораживания сказывается на размерах кристаллов льда, структурные и ферментативные изменения продукта минимальны. Ароматические и питательные вещества остаются в продукте за счет уменьшения испарений, пищевая ценность и вкусовые качества сохраняются неизменными.

• Минимизированы потери массы продукта. По сравнению с механическим способом заморозки потери жидкости меньше в 5-10 раз.

• Увеличивается срок хранения продукта.

• При размораживании продукта потери влаги минимальны.

• Высокие санитарно-гигиенические показатели.

• Безопасность и экологичность.

• Увеличение производительности.

• Установки просты в обслуживании, экономичны.

• Минимальные энергозатраты.

Стремясь к совершенству, Linde Gas постоянно трудится над разработкой нового оборудования и газовых технологий. Мы имеем в своем распоряжении широкий модельный ряд морозильного оборудования, и специалисты компании готовы к сотрудничеству с учетом уникальных потребностей клиента и предлагают технологическую поддержку при внедрении технологии криогенного охлаждения и заморозки пищевых продуктов с использованием газов Линде Газ.

Рашитова Саида,
руководитель направления
"Пищевая индустрия"

ОАО «Линде Газ Рус»
г. Балашиха,
ул. Белякова, д. 1А
тел.: (495) 7777– 047;
факс:(495) 7777– 048
www.linde-gas.ru