

SAPIO

ALIPAK®

Gas e miscele per il confezionamento alimentare

Il confezionamento in atmosfera protettiva è un metodo che, attraverso l'utilizzo di gas o miscele di gas, modifica l'imballaggio di un qualsiasi prodotto alimentare fresco normalmente a contatto con l'aria. Il suo scopo è quello di prolungare la shelf life dell'alimento, al termine della quale il prodotto non è più appetibile per il consumatore a causa delle variazioni di consistenza e di colore.

Nel confezionamento alimentare raramente è possibile operare con un solo gas, ad esempio azoto o anidride carbonica; nella maggioranza dei casi vengono utilizzate miscele binarie o ternarie. In risposta a queste esigenze è nata la linea ALIPAK che comprende la gamma completa di gas e miscele per tutte le applicazioni alimentari.

ALIPAK IN TOUR

ALIPAK IN TOUR, è un laboratorio mobile attrezzato con tutte le apparecchiature per realizzare prove di confezionamento in atmosfera protettiva direttamente presso il cliente.

La dotazione di ogni furgone ALIPAK IN TOUR comprende:

- una macchina confezionatrice a campana per il confezionamento dei sacchetti;
- una macchina confezionatrice a cassetto per il confezionamento in vaschette rigide;
- bombole di gas alimentare della linea ALIPAK;
- un miscelatore;
- un analizzatore.



ALIPAK® IN TOUR

UNA SCELTA VINCENTE

I prodotti della linea ALIPAK permettono di:

- ritardare l'invecchiamento del prodotto, evitando la formazione di muffe e l'irrancidimento;
- ridurre le perdite di peso mantenendo inalterate la consistenza e le caratteristiche originarie dell'alimento (colore, aspetto, odore e sapore);
- prolungare la vita commerciale del prodotto, ampliandone l'area di distribuzione e ottimizzando la gestione del magazzino.

I GAS DI IMBALLAGGIO

I prodotti della linea ALIPAK sono totalmente conformi all'attuale normativa italiana riguardante gli additivi alimentari (D.M. 209 del 27/02/96) promulgata in ottemperanza alla direttiva 95/02/CE della Comunità Europea.

I gas utilizzabili nel confezionamento alimentare sono:

ANIDRIDE CARBONICA	E 290
ARGON	E 938
AZOTO	E 941
ELIO	E 939
OSSIGENO	E 948
PROTOSSIDO DI AZOTO	E 942

Sapio è una società del

SAPIO
GRUPPO

ALIPAK®

Gas e miscele per il confezionamento alimentare

GAS ALIPAK: PROPRIETÀ E CARATTERISTICHE

O₂ - Ossigeno

È un gas specifico per:

- vegetali, al fine di garantire la respirazione;
- carni, al fine di mantenere il colore rosso vivo, sinonimo di freschezza;
- pesce fresco e crostacei, per prevenire la crescita di batteri anaerobi.

N₂ - Azoto

È un gas inerte e insolubile in acqua impiegato per sostituire l'ossigeno nell'imballaggio ed evitare l'ossidazione dei prodotti. Non altera le caratteristiche organolettiche del prodotto e garantisce anche una protezione meccanica contro lo schiacciamento dell'imballo.

CO₂ - Anidride carbonica

È un componente attivo in grado di ritardare la crescita microbica (batteri aerobi e funghi) e di ridurre i fenomeni di ossidazione e di fermentazione.

La sua azione batteriostatica è ottimale a temperatura inferiore a 5°C. È facilmente solubile nei grassi e nell'acqua contenuta nei prodotti.

Ar - Argon

È un gas inerte più pesante e più solubile dell'azoto. Per queste caratteristiche rimuove meglio l'ossigeno dai siti reattivi, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche del prodotto.

N₂O - Protossido di azoto

È un gas adatto al confezionamento di frutta e verdura che tendono ad imbrunire facilmente.

MISCELE ALIPAK

Queste miscele sono il risultato della particolare combinazione, in percentuali differenti, dei gas della linea ALIPAK sopra elencati.

ESEMPI DI PACKAGING IN ATMOSFERA PROTETTIVA

(miscele consigliate)

ALIMENTO	ALIPAK
Birra e bevande in lattina	200
Caffè e prodotti essiccati	100 - 200
Carni	
Carne rossa cruda, frattaglie	123 - Mixer
Carne struzzo (molto rossa)	Mixer
Pollo crudo, frattaglie	123
Pollame con pelle	130
Tacchino crudo, frattaglie	130
Salsicce	123
Tutti i cibi precotti	130
Formaggi	
Formaggi duri	130 - 150
Formaggi freschi	120 - 130
Ricotta e primosale	100 - 130
Pane, prodotti da forno	130 - 150
Paste alimentari	
Pasta fresca	120 - 130 - 150
Pasta fresca ripiena	120 - 130
Piadine	150 - 170
Pesce	
Pesce azzurro (grasso)	130 - 150
Pesce bianco, crostacei, molluschi	Mixer
Tonno	Mixer
Pizza (farcita o basi)	130 - 150
Salumi	130 - 150
Torte e pasticceria	130 - 150
Frutta e verdura	
Insalate (lattuga, rossa, ecc.)	Ortomix
Carote (julienne)	Mixer - Ortomix
Funghi champignon	Fruitmix
Frutta tagliata	Fruitmix
Verdure bianche	Fruitmix
Verdure miste	Mixer - Ortomix
Vino - Olio (bottiglia)	100 - 520
Vino (botti)	520
Zuppe (sterilizzate - 121°C)	100

Mixer: miscela non compresa tra i pre-miscelati ALIPAK
Ortomix: miscela specifica per insalate
Fruitmix: miscela specifica per prodotti ortofrutticoli