

ALIGAL™ – to świeży wygląd i naturalny smak

Specjaliści Air Liquide służą swoim doświadczeniem w zakresie doboru prawidłowej atmosfery ochronnej **ALIGAL™** dla produktu.

Wyroby mięsne i wędliniarskie

Produkt	Zalecany ALIGAL™	Uwagi
Szynka surowa/suszona/wędzona	13	W przypadku specjalnych gatunków szynki można również stosować ALIGAL™ 1.
Szynka gotowana	13	W przypadku wyrobów krojonych w plastry gaz zapobiega sklejaniu się pojedynczych plasterów oraz wypiera tlen z opakowania.
Kiełbasa parzona (w kawałku/w plasterach)	13	
Kiełbasa sucha (w kawałku/w plasterach)	13	
Kiełbasa gotowana	13	Bakteriostatyczne właściwości ALIGAL™ wydłużają okres trwałości wyrobów.
Kiełbaski typu metka	13	

Mięso świeże

Produkt	Zalecany ALIGAL™	Uwagi
Indyk	49	ALIGAL™ 49 sprzyja tworzeniu się oksymyoglobiny, która zapewnia naturalny kolor mięsa i apetyczny wygląd.
Podroby	49	
Mięso świeże porcjowane	49	Wołowina, baranina, wieprzowina.
Mięso siekane/mielone	49	Wołowina, wieprzowina i mięso wołowo-wieprzowe, mieszane w proporcjach 50/50.
Świeża kiełbasa smażona	49	Bez azotynów.
Drób, elementy z kurczaka	15 lub 13	
Kaczka, gęś	13	

Wyroby gotowe

Produkty	Zalecany ALIGAL™	Uwagi
Wyroby z mięsa siekanego, gotowane	13	Np. kiełbaski typu cevapcici lub zrazy mielone.
Wyroby mięsne, gotowane	13	Np. kotlet, sznycel.
Świeża pizza	13	Bakteriostatyczne właściwości ALIGAL™ wydłużają okres trwałości wyrobów.
Dania mrożone (gotowe)	13	
Kanapki	13	

Sery / Wyroby mleczarskie

Produkty	Zalecany ALIGAL™	Uwagi
Ser żółty (z dziurami)	13	
Ser w kawałkach	2	Fungiostatyczne właściwości ALIGAL™ wydłużają okres trwałości wyrobów.
Ser w plasterach	2 lub 15	
Ser tarty	13	
Jogurt	2	Do wypełniania gazem wolnej przestrzeni pomiędzy produktem a wieczkiem.
Śmietana do dekoracji	12	
Śmietana do ubijania	1	
Śmietana w sprayu	1	Alternatywnie: podtlenek azotu do rozpylania.

Ryby / Owoce morza

Produkt	Zalecany ALIGAL™	Uwagi
Ryba świeża	15	Bakteriostatyczne właściwości ALIGAL™ wydłużają okres trwałości wyrobów.
Owoce morza	13	
Ryba wędzona	13	

Salatki i jarzyny

Produkt	Zalecany ALIGAL™	Uwagi
Salatki mieszane	49	Zachowanie struktury i wyglądu produktu.
Jarzyny mieszane	49 lub 13	Zależnie od produktu.
Salatki delikatesowe	13	
Ziemniaki surowe i obrane	15	Ogranicza brunatnienie enzymatyczne.

Wyroby mączne (makarony)

Produkt	Zalecany ALIGAL™	Uwagi
Wyroby mączne świeże, z nadzieniem	13	Rozpuszczalność CO ₂ , a w związku z tym również trwałość wyrobu, są zależne od zawartości wilgoci w produkcie.
Wyroby mączne suszone	12	
Makaron typu lasagne	13	
Pierogi	13	

Chleb i pieczywo cukiernicze

Produkt	Zalecany ALIGAL™	Uwagi
Produkty pół upieczone	2	Istnieje również możliwość zastosowania ALIGAL™ 15 (zależnie od produktu).
Chleb krojony / Tosty	2	
Ciastka	2	Istnieje również możliwość zastosowania ALIGAL™ 15 lub ALIGAL™ 13.

Przekąski

Produkt	Zalecany ALIGAL™	Uwagi
Chipsy ziemniaczane	1	Gaz obojętny chroni dodatkowo produkt przed obciążeniem mechanicznym opakowania.
Orzechy i migdały	1	

Wyroby suszone

Produkt	Zalecany ALIGAL™	Uwagi
Kawa	2	Opakowanie może się kurczyć w późniejszym czasie.
Przyprawy, herbata	1	Gaz obojętny chroni dodatkowo produkt przed obciążeniem mechanicznym opakowania.
Produkty typu instant	1	
Muesli	2	Istnieje również możliwość zastosowania ALIGAL™ 13.

Kontakt

AIR LIQUIDE POLSKA Sp. z o.o.
ul. Josepha Conrada 63
31-357 Kraków
tel.: +48 (12) 627 93 00
fax: +48 (12) 627 93 33
e-mail: airliquide.polska@airliquide.com

Aligal™

Jakość i bezpieczeństwo
Twoich produktów



AIR LIQUIDE stworzył **ALIGAL™** – gazy i mieszanki do pakowania – specjalnie dla potrzeb przemysłu spożywczego. Pakowanie w atmosferze ochronnej ogranicza lub uniemożliwia kontakt produktu z powietrzem chroniąc go przez cały okres przydatności do spożycia. **ALIGAL™** – to klucz do uzyskania dłuższej trwałości produktu.

Atmosfery ochronne – zapewniają naturalną świeżość, niezmienny smak, aromat i wygląd

Pakowanie w atmosferze ochronnej to proces, w którym produkt zostaje zapakowany w atmosferze zmodyfikowanej, która pozwala na kontrolę reakcji enzymatycznych, biochemicznych i rozwoju flory bakteryjnej, grzybów i pleśni. Chroni ona również produkt przed uszkodzeniami mechanicznymi.



Pakowanie w atmosferze ochronnej to optymalne rozwiązanie pozwalające zachować świeży wygląd i naturalny aromat, uzyskać zabezpieczenie produktu oraz większą akceptację ze strony konsumentów.

Nasze rozwiązanie

Atmosfery ochronne **ALIGAL™** zostały opracowane specjalnie z myślą o wymaganiach branży spożywczej. Atmosfery te składają się z gazów będących naturalnymi składnikami powietrza, bezwonnych i o neutralnym smaku.

Sposób działania

Azot (N_2) spełnia funkcję obojętnego wypełnienia oraz zabezpieczenia przed zapadaniem się opakowania.

Dwutlenek węgla (CO_2) hamuje rozwój bakterii i grzybów, zwłaszcza pleśni i bakterii tlenowych.

Tlen (O_2) służy do zachowania trwałości barwy w przypadku wyrobów z surowego mięsa, do pakowania białych ryb oraz produktów oddychających – owoców i warzyw.

Poprzez dobór odpowiedniego składu mieszaniny gazowej zależnie od pakowanego produktu, powstają atmosfery, które gwarantują optymalną trwałość artykułów spożywczych, równocześnie nie powodując żadnych chemiczno-fizycznych zmian produktu.



ALIGAL™ – bezpieczne pakowanie

Pakowanie w atmosferze ochronnej

Atmosfery ochronne stosowane są zarówno w maszynach pakujących próżniowo, jak również w maszynach pakujących torby formowane przez zgrzewanie poprzeczne z rękawa. Wiodący producenci maszyn pakujących polecają **ALIGAL™**.

Skuteczność atmosfer ochronnych zależy od

- prawidłowo dobranej folii opakowaniowej
- niskiej zawartości tlenu resztkowego w opakowaniu
- higieny zakładu pracy i higieny produktu
- temperatury składowania
- oddziaływania światła

Skład atmosfery ochronnej zależy od

- produktu
- zawartości tlenu resztkowego w opakowaniu
- rodzaju i kształtu opakowania
- technologii pakowania

Nasze gazy, zarówno czyste jak i mieszanki wykorzystują takie własności dwutlenku węgla, azotu, tlenu i argonu, które gwarantują najwyższą jakość i bezpieczeństwo pakowanych produktów. **ALIGAL™** to produkty o jakości zgodnej z krajowymi i europejskimi wymaganiami prawnymi.

