

SVEŽINA NAMIRNICA NA STOLU

PREDUSLOV ZA OPŠTE ZADOVOLJSTVO I POTROŠAČA I PROIZVOĐAČA



Sve veće interesovanje za svežim, prirodno očuvanim i kvalitetnim prehrambenim proizvodima koji su, što je moguće manje hemijski tretirani, nameće proizvođačima zadatak da obrate posebnu pažnju na usavršavanje metoda koje produžavaju rok trajanja i koje isključuju veštačke aditive i konzervanse.

Pakovanje životnih namirnica (MAP –Modified Atmosphere Packaging) je poseban tretman već gotovih proizvoda koji štiti od oksidacije namirnica koje sadrže masti i aromatične materije, održava svežinu namirnica, obezbeđuje duži rok trajanja proizvoda bez promene boje. Modifikovana atmosfera predstavlja vodeću tehnologiju očuvanja prehrambenih proizvoda.

Pakovanjem životnih namirnica u modifikovanoj atmosferi, ostvaruju se sledeće prednosti:

- Povećanje veka trajanja upakovanih proizvoda za dva do pet puta, što znači povećanje količine stalno sveže hrane na tržištu
- Smanjenje količine proizvoda koji se kvare
- Povećanje efikasnosti proizvodnje i distribucije i smanjenje troškova
- Povećanje prodaje proizvoda koji zadovoljavaju sve strože zahteve potrošača za prirodnim očuvanjem kvaliteta hrane, bez aditiva i konzervansa; povećanje ukupne prodaje jer se ovako upakovani proizvodi mogu ponuditi novim tržištima koja su ranije bila nedostupna
- Jača ambalaža - veća fleksibilnost pakovanja i distribucije
- Lepši izgled

Gasovi koje "Messer Tehnogas" koristi u prehrambenoj industriji nalaze se na pozitivnoj listi aditiva-gasova (Food grade), čiji se kvalitet proverava i ima deklaraciju po Pravilniku o kvalitetu i drugim zahtevima za aditive i njihove mešavine za prehrambene proizvode (Sl. list SRJ, br.32/2001). Treba napomenuti da se u procesu sertifikovane organske proizvodnje u EU koriste navedeni gasovi, čime se još jednom dokazuje njihova ekološka uloga.

MAP uglavnom predstavlja mešavinu najmanje dva gasa, a proporcije variraju od vrste proizvoda. Messer Tehnogas je prvi u Srbiji dobio sertifikat o sistemu bezbednosti hrane FCCS 22000. Gasovi koji se koriste za pakovanje u prehrambenoj industriji su azot, ugljen-dioksid, kiseonik.

Upotrebom azota se sprečava oksidacija, užeglost, razmnožavanje plesni.

Uglen-dioksid se lako rastvara u tečnosti i mastima proizvoda, a produžava trajanje proizvoda tako što sprečava pojavu plesni, razmnožavanje mikroorganizama i bakterija.

Kiseonik je, generalno, nepoželjan prilikom pakovanja i cilj je da se svede na minimum. Odgovoran je za razvoj aerobne mikroflore i za oksidaciju određenih hranljivih sastojaka (vitamini, lipidi) što dovodi do promene boje i gubitka hranljivih vrednosti, kao i pojavu



neprijatnih mirisa. Međutim, njegovo prisustvo je neophodno za očuvanje crvene boje mesa, određenih vitalnih mikroorganizama koji su tipični za mlečne proizvode i sprečavanje rasta anaeroba. MAP ima za cilj da eliminiše ili umanjí nivo kiseonika (izuzev prilikom pakovanja pomenutih proizvoda) i da poveća koncentraciju ugljen-dioksida, čime se onemogućava razvoj bakterija i plesni. U prehrambenoj industriji su, pored pakovanja, i sledeće primene gasova "Messer Tehnogas-a" :

- Brzo zamrzavanje životnih namirnica radi očuvanja dobrog kvaliteta (jagodičastog voća, testa, mesa itd.);
- Gaziranje napitaka – dodavanje gasovitog ugljen-dioksida daje prijatan ukus, omogućava održavanje arome i boje, smanjuje mikrobiološki uticaj, stabilizuje penu kod piva itd;
- Hlađenje proizvoda u transportu – uz pomoć tečnog azota ili suvog leda, ali i za klasične sisteme „termoking“ i slično;
- Gajenje i transport žive ribe – pomaže ubrzan rast, efikasniju ishranu;
- Čuvanje vina i voćnih sokova pri skladištenju i pretakanju – gasovitim azotom koji se nalazi u rezervoarima i cevovodu, usporava se oksidacija, povećava trajnost proizvoda, održava se aroma i boja i smanjuje mikrobiološki uticaj;
- Pakovanje vode, negaziranih pića i ulja: ukapavanjem



tečnog azota u limenke i PET ambalažu, radi stabilizacije pakovanja, ostvaruje se nadpritisk u ambalaži i održava zaštitna atmosfera, čime se izbegava oksidacija proizvoda i obezbeđuje nepromenjeni kvalitet proizvoda;

- Skladištenje voća CA (Controlled Atmosphere) – ubacivanjem gasovitog azota i niske koncentracije kiseonika i ugljen-dioksida, usporava se metabolizam čuvanog voća; uz dodatno hlađenje i konstantno vlaženje, voće mesecima ostaje sveže;
- Primenom „banana gasa“ (mešava azota i etilena) za dozrevanje banana reguliše se ponuda zrelih proizvoda na tržištu;
- Usitnjavanje (kriogeno mlevenje) – primenom tečnog azota sprečava se gubitak arome, povećava se efekat mlevenja i zadržava kvalitet proizvoda (začini, kakao, kafa itd.);
- Staklene bašte – primenom ugljen-dioksida povećava se prinos poljoprivrednih proizvoda.

Dobar kvalitet prehrambenih proizvoda, održavanje njihove svežine tehnologijama koje su potpuno neškodljive po zdravlje čoveka, poput pakovanja u modifikovanoj atmosferi, omogućava da će i zahtevi potrošača biti ispunjeni, a i da proizvođači budu na dobitku – ne samo da će uspeti da zadrže, već će biti u prilici i da prošire tržište.



Messer Tehnogas kupce snabdeva sledećim gasovima: kiseonikom, vodonikom, azotom, argonom, ugljen-dioksidom, helijumom, inertnim gasovima za zavarivanje, specijalnim gasovima, gasovima za medicinsku svrhu i širokim spektrom gasnih mešava. Messer Tehnogas se trudi da svojim višegodišnjim iskustvom, znanjem i stručnošću, opravda poverenje svojih kupaca. Proizvodi Messer-a su pronašli preko 300 različitih primena u svakodnevnom životu.



Messer Tehnogas AD
20 godina ujedinjene snage,
više od 200 godina iskustva u gasarstvu

Messer Tehnogas AD
Banjički put br.62, 11090 Beograd, Srbija
Tel: +381 11 35 37 200
Fax: +381 11 35 37 291
E-mail: postoffice@messer.rs
Internet: www.messer.rs