

Clara Biancardi

Confezionamento alimentare

Per i generatori di azoto, affidati agli esperti

Claind, azienda italiana produttrice di generatori di gas dal 1979, risponde a quattro domande fondamentali nel confezionamento degli alimenti, con soluzioni ottimali per la produzione di azoto alimentare

Perché scegliere l'atmosfera modificata?

L'uso dei gas nell'industria alimentare è ormai consolidato, e la principale applicazione è nel confezionamento degli alimenti in atmosfera protettiva. Questo metodo consiste nel sostituire, all'interno dell'imballaggio, l'aria che si trova a contatto con l'alimento con la miscela di gas più appropriata a prolungare la shelf life dei prodotti, di modo che mantengano intatte a lungo le loro caratteristiche sensoriali (colore, odore, sapore). Le caratteristiche organolettiche sono importantissime ai fini dell'accettabilità o del rifiuto del prodotto da parte del consumatore. Offrire la più efficace atmosfera protettiva non è solo una

questione di maggiore persistenza della qualità, ma significa anche garantirsi un maggior vantaggio economico.

Perché scegliere l'azoto?

I gas utilizzati per il confezionamento in atmosfera modificata (additivi alimentari) sono stati definiti e approvati dall'UE. L'azoto rientra tra questi, ed è stato identificato con la sigla E941. Permette di prolungare nel tempo le proprietà organolettiche dell'alimento, prevenendo le reazioni di ossidazione e la crescita di muffe. Ciò consente di migliorarne la qualità finale e allungare la vita a scaffale. Ma l'azoto svolge anche una funzione riempitiva, impedendo il collasso della confezione sul prodotto.

Perché scegliere la produzione on-site?

Rispetto all'usuale approvvigionamento sul mercato, l'autoproduzione con un generatore PSA offre sensibili vantaggi: indipendenza dai subfornitori; continuità nella produzione grazie all'erogazione costante garantita; riduzione dell'attività amministrativa riguardante continui ordini, fatture e pagamenti; nessun costo di trasposto e nessuna necessità di disporre di aree di manovra per i mezzi di trasporto del gas; recupero dell'investimento in breve

Generatori d'azoto Flo, Pico e Maxi. Controllati da microprocessore, sono completi di display alfanumerico per controllare lo stato di funzionamento e tastiera a membrana per impostare i parametri di funzionamento



tempo. Vi sono anche notevoli risparmi sui costi complessivi, perché produrre e gestire azoto è molto più economico che acquistarlo e farselo portare, e una maggiore sicurezza. I generatori non richiedono la conservazione e lo spostamento in loco di bombole ad alta pressione, potenzialmente pericolose. Accertato con prove tangibili e centinaia di installazioni, l'autoproduzione di azoto è una soluzione conveniente sotto il profilo economico, pratico e della sicurezza degli utilizzatori.

Perché scegliere i generatori Claind?

Claind propone Flo, Pico, Maxi e Tivano, quattro serie di generatori che soddisfano le necessità di piccole, medie o grandi aziende. La linea Food è stata specificamente concepita per la conservazione dei prodotti deperibili,



Generatore d'azoto Maxi, con portata di 130 m³/h. Come tutti i generatori d'azoto Claind, utilizza la tecnologia PSA (Pressure Swing Adsorption), per produrre un gas considerato "additivo alimentare E941"

ed è in grado di garantire azoto di qualità alimentare E941 conforme alle normative europee vigenti. Tutti i generatori d'azoto Claind utilizzano la tecnologia PSA (Pressure Swing Adsorption), che utilizzando setacci molecolari consente di separare l'azoto dell'aria ambiente ottenendo purezza fino al 99,9999%. La gamma dispone, inoltre, del sistema Fast Purity, brevetto Claind che garantisce la massima purezza del gas pochi minuti dopo l'accensione. La tecnologia prevede sia un analizzatore di ossigeno, che garantisce la qualità dell'azoto prodotto, sia un sofisticato sistema di controllo a microprocessore che consente il funzionamento dei prodotti 24ore al giorno con continuità di erogazione.

LinMot®

NUOVI MOTORI LINEAR ad alta forza sino a 2500 Newton Alimentazione 400 V AC Trifase



pamoco

PAMOCO S.p.A. - Via Riccardo Lombardi, 19/6 - 20153 Milano - Italia
Tel. (+39) 02 3456091 - Fax (+39) 02 33104342 - e-mail: info@pamoco.it - web: www.pamoco.it