



LEBENSMITTEL-SCHUTZATMOSPHÄREN



*Für Sicherheit
und Qualität*



Mit ALIGAL™ optimal geschützt ...



Ihre Herausforderung

Längere Haltbarkeit von Lebensmitteln ist eine zentrale Forderung von Herstellern, Handel und Verbrauchern. Wenn Sie für Ihre Produkte

- frisches Aussehen,
- natürliches Aroma,
- mechanischen Schutz,
- höhere Verbraucherakzeptanz

anstreben, ist Verpackung unter Schutzatmosphären für Sie die optimale Methode.

Unsere Lösung

ALIGAL™-Schutzatmosphären sind speziell für die vielfältigen Anforderungen im Lebensmittelbereich entwickelt worden. Sie bestehen aus natürlichen, geruchlosen und geschmacksneutralen Bestandteilen der Luft.

Die Wirkungsweise

- Der inerte Stickstoff (N_2) dient als Stützgas.
- Kohlendioxid (CO_2) wird wegen seiner bakterio- und fungistatischen Wirkung eingesetzt.
- Sauerstoff (O_2) dient hauptsächlich zur Farberhaltung bei Frischfleischprodukten.

Durch spezifische Kombination dieser Gase entstehen Atmosphären, die die optimale Haltbarkeit der verschiedenen Lebensmittel gewährleisten, ohne diese chemisch-physikalisch zu verändern.

... zuverlässig verpackt ...



Das Verpacken unter Schutzatmosphäre

Schutzatmosphären werden sowohl mit Vakuum- als auch mit Schlauchbeutel-Verpackungsmaschinen eingesetzt.

Führende Hersteller von Verpackungsmaschinen empfehlen ALIGAL™.

Die Wirksamkeit

Die Wirksamkeit der Schutzatmosphären hängt ab von:

- der richtigen Verpackungsfolie,
- niedrigem Restsauerstoffgehalt in der Verpackung,
- guter Betriebs- und Produkthygiene,
- optimaler Lagertemperatur,
- geringer Lichteinwirkung.

Der Bedarf

Der Bedarf an Schutzatmosphäre wird beeinflusst durch:

- Produktstruktur,
- Restsauerstoffgehalt in der Verpackung,
- Art und Form der Verpackung
- Verpackungstechnik.

Die kompetenten Lebensmitteltechnologien von Air Liquide unterstützen Sie in allen Fragen der Anwendung von ALIGAL™.

... und appetitlich präsentiert.



Die erfahrenen Lebensmittel spezialisten von Air Liquide beraten Sie bei der Auswahl der richtigen ALIGAL™-Schutzatmosphäre für Ihr Produkt.

Fleisch und Wurstwaren

Produkte	empfohlenes ALIGAL™	Bemerkungen
Schinken roh luftgetrocknet / geräuchert	13	Bei speziellen Schinkensorten ist auch ALIGAL™ ¹ einsetzbar.
Gekochter Schinken	13	
Brühwurst (im Ganzen / Aufschnitt)	13	Gerade bei Aufschnittware verhindert das Stützgas das Zusammenkleben der einzelnen Scheiben und verdrängt den Sauerstoff aus der Verpackung.
Dauerwurst (im Ganzen / Aufschnitt)	13	
Kochwurst	13	Die bakteriostatischen Eigenschaften des ALIGAL™ verlängern die Haltbarkeiten.
Mettwürstchen	13	
Brühwürstchen	13	

Frischfleisch

Produkte	empfohlenes ALIGAL™	Bemerkungen
Pute	2 + 3*	Sauerstoffanteil begünstigt die Bildung von Oxymyoglobin, dadurch natürliche Fleischfarbe und appetitliches Aussehen.
Innereien	2 + 3*	
Portioniertes Frischfleisch	2 + 3*	Rind, Hammel, Schwein
Gehacktes	2 + 3*	Rind, Schwein und Halb&Halb
Frische Bratwurst	1 + 3*	Ohne Nitrit-Verwendung
Geflügel Hühnerteile	13	
Ente, Gans	13	

* Mischungen

Convenience Produkte

Produkte	empfohlenes ALIGAL™	Bemerkungen
Gegarte Hackfleischprodukte	13	z.B. Cevapcici, Faschierte Laibchen
Gegarte Fleischprodukte	13	
Frischpizza	13	Die bakteriostatischen Eigenschaften von ALIGAL™ verlängern die Haltbarkeiten.
Kühlmenüs (Fertiggerichte)	13	
Sandwiches	13	

Käse/ Molkereierzeugnisse

Produkte	empfohlenes ALIGAL™	Bemerkungen
Käse mit Löchern	13	Es ist ein Stützgas erforderlich.
Käse im Ganzen	2	Die fungistatischen Eigenschaften von ALIGAL™ verlängern die Haltbarkeiten.
Käse-Aufschnitt	2 oder 13	
Geriebener Käse	13	
Joghurt	2	Zur Kopfraumbegasung
Sahne	12	Beim Topping Zum Aufschlagen
Sprühsahne	1	
	1	Alternativ: Distickstoffoxid zum Sprühen.

Fisch/ Meeresfrüchte

Produkte	empfohlenes ALIGAL™	Bemerkungen
Frischfisch	13	Die bakteriostatischen Eigenschaften des ALIGAL™ verlängern die Haltbarkeiten.
Meeresfrüchte	13	
Räucherfisch	13	

Salat und Gemüse

Produkte	empfohlenes ALIGAL™	Bemerkungen
Salatmischungen	2 + 3 + 1*	Struktur und Aussehen bleiben erhalten.
Gemüsemischungen	13	Produktspezifisch
Feinkostsalate	13	Produktspezifisch
Kartoffeln roh & geschält	13	Unterdrückt die enzymatische Bräunung.

* Mischungen

Teigwaren

Produkte	empfohlenes ALIGAL™	Bemerkungen
Gefüllte Teigwaren		Die CO ₂ -Löslichkeit und damit auch die Haltbarkeit sind abhängig vom Feuchtigkeitsgehalt des Produktes.
Frisch	13	
Trocken	12	
Lasagne	13	
Maultaschen	13	

Brot und Backwaren

Produkte	empfohlenes ALIGAL™	Bemerkungen
Halbgebackenes	2	Im Einzelfall auch ALIGAL™ ¹³ einsetzbar.
Schnittbrote/Toast	2	Im Einzelfall auch ALIGAL™ ¹³ einsetzbar.
Kuchen	2	Auch ALIGAL™ ¹³ einsetzbar.

Snackartikel

Produkte	empfohlenes ALIGAL™	Bemerkungen
Kartoffelchips	1	Das Stützgas schützt das Produkt zusätzlich vor mechanischer Belastung.
Nüsse und Mandeln	1	

Trockenprodukte

Produkte	empfohlenes ALIGAL™	Bemerkungen
Kaffee	1 oder 2	Verpackung zieht sich nachträglich zusammen.
Gewürze und Tee	1	Das Stützgas schützt das Produkt zusätzlich vor mechanischer Belastung.
Instantprodukte	1	
Müsli	1 oder 2	Auch ALIGAL™ ¹³ einsetzbar.

ALIGAL™ für Sicherheit und Qualität

Qualitätsmanagement

ALIGAL™-Schutzgase entsprechen den Anforderungen der österr. Zusatzstoff-Vo, BGBl. II Nr. 383/1998, zuletzt geändert mit BGBl. II Nr. 193/2001. Darüber hinaus unterstützen wir Ihr Qualitätsmanagement durch

- Analysen zu Ihren ALIGAL™-Schutzgasen,
- Rückverfolgbarkeit der Produkte,
- Schulungen für Ihr Personal,
- individuelle Beratung durch unsere Lebensmittelspezialisten.

Produktmanagement

Air Liquide liefert ALIGAL™ nach Ihrem Bedarf

- in Flaschen oder Flaschenbündeln,
- als fertig konditionierte Mischung oder mit Mischeinrichtung vor Ort,
- flüssig in Lagertanks,
- als On-Site Stickstoffproduktion ALIGAL FLO™.

Flaschenmanagement

Für die Verwaltung Ihres ALIGAL™-Lagerbestands bieten wir Ihnen das Barcode-gesteuerte Prüf- und Informationssystem SERVITRAX™.

Es dokumentiert Ihre Flaschenbestandshaltung, automatisiert Ihre Bestellung und liefert Daten für Ihre interne Kostenrechnung.

Datenmanagement

Für die Verwaltung, Dokumentation und Analyse Ihrer gasbezogenen Verbrauchs- und Prozessdaten bietet Ihnen das Datenmanagementsystem DATAL™ genau auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Lösungen. Es überwacht Ihre Produktbevorratung, ermöglicht Fernabfragen und automatische Belieferung.

Zubehör

Zubehör, das speziell für lebensmitteltechnischen Einsatz geeignet ist, erhalten Sie selbstverständlich ebenfalls von Air Liquide, z.B.

- Druckminderer, Ventile usw.,
- Mischarmaturen, Injektoren, Umschaltstationen usw.
- Spezialgemische auf Anfrage

Auf Anfrage liefern wir Ihnen komplette Installationen.

Unser kompetentes Team bietet Ihnen individuelle Lösungen für zahlreiche Anwendungen für die Getränke- und Lebensmittelindustrie. Sprechen Sie uns an!

™ALIGAL ist ein Markenname der L'Air Liquide S.A.

Bitte verwenden Sie diese Produkte nur für den von Air Liquide genannten Gebrauch und nur, wenn Sie die Anwendung beherrschen und die sicherheitstechnischen Richtlinien beachten. Sollten Unsicherheiten bei der Anwendung des Produktes bestehen, verlangen Sie vor Gebrauch weitere spezielle Produktinformationen, insbesondere Sicherheitsdatenblätter und Unfallmerkbücher für den Transport von technischen Gasen. Das Produktblatt wurde nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt auf Basis der zum Ausgabedatum vorhandenen Kenntnisse erstellt. Es erhebt jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit und ersetzt in keiner Weise die Eigenverantwortlichkeit des Benutzers. Sprechen Sie mit einem Spezialisten von Air Liquide.



AIR LIQUIDE AUSTRIA GmbH
2320 Schwechat, Sendnergasse 30
Telefon: 0810-242 427, Fax: 0316/4691-122