



Banjički put 62
Rakovica, Beograd 11090
Srbija

Telefon: +381 11 3537 200
Fax: +381 11 3537 291

Tehnički gasovi za prehrambenu industriju Messer Tehnogas ad predstavlja značajnu grupaciju iz oblasti industrijskih gasova na svojim ciljnim tržištima Evrope i Kine. Messer Tehnogas AD raspolaže širokim asortimanom tehničkih gasova, znanjem i sredstvima za uvođenje primena u proizvodnji, čuvanju, pakovanju i transportu prehrambenih proizvoda. To je ono što nas čini prvim izborom kod naših kupaca i zaposlenih. Gasovi za proizvodnju, čuvanje, pakovanje i transport hrane i pića. Najznačajnije oblasti primene gasova su: Proizvodnja životnih namirnica, Obrada vode i ekologija, Hemija, Metalurgija, Metaloprerađivačka industrija, Medicina, Proizvodnja specijalnih gasova. Gasovi za industriju hrane. Tehnički gasovi, po novoj evropskoj terminologiji: Gasovi za industriju hrane (ugljiendioksid, azot, kiseonik) najveću primenu nalaze u prehrambenoj industriji. Gasovi za brzo smrzavanje namirnica. Brzim smrzavanjem postiže se očuvanje dobrog kvaliteta namirnica. Gasovi za uzgoj ribe. Primenom tehničkih gasova postiže se ubrzan rast i efikasnija ishrana ribe. Gasovi za pakovanje životnih namirnica. Pakovanje životnih namirnica u atmosferi inertnih gasova MAP (Modified Atmosphere Packaging) sprečava oksidaciju, održava svežinu, obezbeđuje duži rok trajanja proizvoda bez promene boje. Gasovi za hlađenje proizvoda u transportu. Hlađenjem proizvoda u transportu tečnim azotom ili suvim ledom, kao i klasičnim sistemima «thermo king» postiže se očuvanje namirnica, a za to su potrebna mala investiciona

page 1 / 2

ulaganja. Gaziranje napitakaGaziranje napitaka tj. dodavanje gasovitog ugljendioksida daje napitcima prijatan ukus, omogućava održavanje njihove arome i boje, a smanjuje mikrobiološki uticaj, stabilizuje penu kod piva. Čuvanje vina i voćnih sokovaZa čuvanje vina i voćnih sokova pri skladištenju i pretakanju «sparging sistem» koristi se gasoviti azot. Gasovitim azotom u rezervoarima i cevovodu usporava se oksidacija, povećava trajnost proizvoda, održava se aroma i boja i smanjuje mikrobiološki uticaj. Pri pretakanju azotom ne dolazi do vezivanja kiseonika. Pakovanje vode, negaziranih pića i uljaUkapavanjem tečnog azota u limenke i PET ambalažu, radi stabilizacije pakovanja ostvaruje se nadpritisak u ambalaži i održava zaštitna atmosfera čime se izbegava oksidacija proizvoda, i obezbeđuje nepromenjeni kvalitet proizvoda.

Skladištenje voća CA (Controlled Atmosphere)Ubacivanjem gasovitog azota uz niske koncentracije kiseonika i ugljendioksida usporava se metabolizam čuvanog voća. Uz dodatno hlađenje i konstantno vlaženje voće mesecima ostaje sveže. Primenom «banana gasa» (smeša 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 se kvalitet proizvoda (začini, kakao, kafa itd...). Gasovi za staklene baštePrimenom ugljendioksida povećava se prinos poljoprivrednih proizvoda. Suvi led (ugljendioksid u čvrstom stanju)Suvi led je ugljendioksid u čvrstom agregatnom stanju na temperaturi od -79° C.Suvi led se isporučuje u obliku peleta (duguljasti valjci),prečnika 3mm ili 16mm ili u obliku bloka dimenzija 25 cm x 25 cm x 40 cm, prosečne težine oko 25 kg.U prehrambenoj industriji suvi led se koristi za hlađenje

hrane i pića u katering. KontaktInfo - centar
Tel: 0800 300 800 (besplatan telefon)Centrala
Tel: +381 11 3537 200
Fax: +381 11 3537 291Prodaja
Tel: +381 11 3537 271
Mob: +381 65 3537 591
Fax: +381 11 3537 352Industrija hrane
Tel: +381 11 3537 202
Mob: +381 65 3537 202

[Poseti website](#)
[Pošalji e-mail](#)