



V industrijska 5
Nova Pazova
Stara Pazova 22330
Srbija

Telefon: +381 22 328 000
Fax: +381 22 328 002

Kompanija SOL Spa je italijanski lider u proizvodnji i plasmanu tehničkih, industrijskih, čistih, specijalnih i medicinskih gasova. Kompanija SOL proizvodi tehničke gasove, kao i tehnološka rešenja, opremu i potrošni materijal za

prehrambenu industriju. Asortiman:

Gasovi za prehrambenu industriju

Kap-po-kap hermetizacija i inertizacija azotom

Ambalaža sa zaštićenom atmosferom

Inertizacija u proizvodnji ulja i vina

Zamrzavanje kriogenim gasovima

Individualno brzo zamrzavanje i formiranje kore

Smeša gasova za prehrambenu industriju AliSol

Oprema i potrošni materijal za prehrambenu industriju

Tehnički gasovi i smeše gasova koje isporučuje kompanija SOL se koriste u

poljoprivredi, ugostiteljstvu (ketering) i prehrambenoj industriji za proizvodnju,

pakovanje, skladištenje ili transport različitih prehrambenih proizvoda, kao što su:

gotova jela, mleko i mlečni proizvodi, voće i povrće, sladoledi, meso i živina, kafa,

vino i ulje, prerada ribe, hleb i peciva i osvežavajuća pića. Gasovi za prehrambenu

industriju Kompanija SOL nudi tečne i kopresovane gasove veoma visokog kvaliteta,

u konstatnim i pouzdanim količinama, garantujući kontrolu nečistoća sve do reda

"milijarditih delića" (parts per billion - ppb). Gasovi koji se koriste u poljoprivredi,

prehrambenoj industriji i ugostiteljstvu su: Anhidrovani amonijak Argon (Ar) Azot

(N2) Kiseonik (O2) Ugljen dioksid (CO2) Helijum (He) Anhidrovani

amonijak Anhidrovani amonijak se koristi u poljoprivredi za đubrenje amonijakom (AgriSOL), koje ima prednost u odnosu na ureu ili amonijum nitrat. S obzirom da se anhidrovani amonijak brzo vezuje za vodu u zemljištu, ima prednost u odnosu na tradicionalna đubriva, jer ostaje aktivan u toku dužeg perioda, zbog čega daje veće prinose pšenice i kukuruza.

ArgonKompanija SOL proizvodi i prodaje argon (Ar) različitih čistoća, u zavisnosti od primene i zahteva korisnika, kao i specijalne smeše sa različitim sadržajem argona.Argon (Ar) je gas koji se koristi za smanjenje sadržaja kiseonika, da bi se izbegla oksidacija, usporio rast aerobnih mikroorganizama i održala zapremina ambalaže.Argon se koristi u različitim oblastima prehrambene industrije, a kompanija SOL nudi i tehnološka rešenja, kao što su:Ambalaža sa zaštićenom atmosferom,Kap-po-kap hermetizacija i inertizacija azotom,Inertizacija u proizvodnji ulja i vina.

Kap-po-kap hermetizacija i inertizacija azotomKap-po-kap hermetizacija i inertizacija azotom se koristi za povećanje pritiska u PET bocama. Zahvaljujući efektu hermetizacije kap-po-kap tehnologija kompanije SOL omogućuje slaganje boca u visinu i smanjenje opterećenja na paletama, a samim tim zahvaljujući smanjenju njihove težine i uštedu troškova za kalupe za duvanje PET ambalaže.Kap-po-kap hermetizacija i inertizacija azotom se najčešće koristi za:flaširanje gazirane mineralne vode,pakovanje osvežavajući napitaka, bezalkoholnih pića, voćnih sokova i gaziranih napitaka,pakovanje tečnih ili polučvrstih prehrambenih proizvoda (sosova, pirea, itd.)Pakovanje čvrstih proizvoda u teglama i konzervama (orašasti plodovi). Ambalaža sa zaštićenom atmosferomAmbalaža sa zaštićenom atmosferom se koristi za pakovanje hrane, a AliSOL predstavlja posebnu liniju tehnologija, proizvoda i usluga razvijenih od strane kompanije SOL koja može dati potpun odgovor na različite zahteve kompanija koje koriste gasove za proizvodnju hrane. Pakovanje hrane sa AliSOL zaštitnim gasovima omogućava:duži vek trajanja svežih namirnica, čak i dvostruko duži u odnosu na pakovanje na vazduhu,smanjenje ili eliminisanje hemijskih aditiva potrebnih za sprečavanje osnovnih procesa prirodnog kvarenja proizvoda,izbegavanje lomljenja koje izaziva vakumirana ambalaža, uz zadržavanje neizmenjenog izgleda upakovanih prehrambenih proizvoda,unapređenje proizvodne efikasnosti i efikasnosti

distribucije prehrambenih proizvoda.

Inertizacija u proizvodnji ulja i vina U proizvodnji ulja i vina, upotreba azota ili argona, tj. prehrambenih aditiva koje nudi kompanija SOL, omogućuje, kroz primenu tehnologije inertizacije u proizvodnji i posebne opreme koja se nudi korisnicima, efikasno uklanjanje kiseonika prisutnog u prostorima na vrhu rezervoara za skladištenje i za izbacivanje kiseonika sadržanog u proizvodu. Zahvaljujući tehnologiji inertizacije u proizvodnji ulja i vina kompanije SOL, moguće je izbeći oksidaciju proizvoda, zadržati njen kvalitet i ukus i povećati njegov rok trajanja. Azot Kompanija SOL proizvodi i prodaje azot (N₂) različitih čistoća, u zavisnosti od primene i zahteva korisnika, kao i specijalne smeše sa različitim sadržajem azota. Azot (N₂) je gas koji se koristi za smanjenje sadržaja kiseonika, da bi se izbegla oksidacija, usporio rast aerobnih mikroorganizama i održala zapremina ambalaže. Azot-oksidi (N₂O) se uglavnom koriste kao aktivatori u tečnim proizvodima na bazi masti. Azot se koristi u različitim oblastima prehrambene industrije, a kompanija SOL nudi i tehnološka rešenja, kao što su: Kap-po-kap hermetizacija i inertizacija azotom Inertizacija u proizvodnji ulja i vina Suzbijanje štetočina CO₂ fumigacijom Ambalaža sa zaštićenom atmosferom Zamrzavanje kriogenim gasovima Individualno brzo zamrzavanje i formiranje kore Zamrzavanje kriogenim gasovima Zamrzavanje kriogenim gasovima (CryoSOL) je posebna tehnološka linija kompanije SOL koja je namenjena za hlađenje i zamrzavanje kvarljivih prehrambenih proizvoda. Za kriogeno zamrzavanje hrane koriste se tečni azot i ugljen-dioksid na veoma niskim temperaturama (na -196°C za tečni azot i -78°C za tečni ugljen-dioksid), što omogućava da ukus namirnica ostane neizmenjen, dok se voda iz namirnica pretvara u mikro-kristale. Zamrzavanje kriogenim gasovima koristi se za zamrzavanje sladoleda, voća i povrća, mleka i mlečnih proizvoda, mesa i živine, hleba i peciva. Individualno brzo zamrzavanje i formiranje kore Aparatura iz CryoSOL palete proizvoda je idealna za individualno brzo zamrzavanje i formiranje kore, očvršćavanje i proizvodnju zamrznutih namirnica. Ova IQF tehnologija se koristi za individualno brzo zamrzavanje i formiranje kore heterogenih proizvoda male veličine kako bi ostali razdvojeni, tečnosti kako bi se mogle zamrzavati u vidu kockica ili granula, kao i za zamrzavanje čvrstih proizvoda prekrivenih sosovima ili smesom za pohovanje. Kiseonik Kompanija SOL proizvodi i prodaje kiseonik

različitih čistoća, u zavisnosti od primene i zahteva korisnika, kao i specijalne smeše sa različitim sadržajem kiseonika. Kiseonik (O₂) se koristi za održavanje crvene boje mesa i za izbegavanje anaerobne fermentacije proizvoda od povrća. Kiseonik se koristi u različitim oblastima prehrambene industrije, a kompanija SOL nudi i tehnološka rešenja, kao što su: Denitrifikacija otpadnih voda Uklanjanje neprijatnih mirisa Dezinfekcija Ambalaža sa zaštićenom atmosferom Sopstvena proizvodnja kiseonika Unapređenje performansi postrojenja za biološku preradu - Ecojet® Prerada mikro-zagađivača, rezidualnih boja, dezinfekcija - Ozono Napredni oksidacioni procesi - AOP Prerada viška aktivnog mulja Oxypower (oxy-snaga) Ugljen dioksid i suvi led Kompanija SOL proizvodi i prodaje ugljen dioksid (CO₂) različitih čistoća, u zavisnosti od primene i zahteva korisnika, kao i suvi led E290 za prehrambenu upotrebu. Ugljen dioksid (CO₂) poseduje značajan indirektan efekat u kontroli mirkobne aktivnosti putem bakteriostatičkog dejstva. Ugljen dioksid i suvi led se koriste u različitim oblastima prehrambene industrije, a kompanija SOL nudi i tehnološka rešenja, kao što su: Hlađenje grožđa pomoću CO₂ Obogaćivanje plastenika sa CO₂ Zamrzavanje Formiranje kore i IQF zamrzavanje Hlađenje testa pomoću CO₂ Kriomlevenje Gaziranje napitaka pomoću CO₂ Transport na kontrolisanoj temperaturi Ambalaža sa zaštićenom atmosferom Kriogeno čišćenje Helijum U prehrambenoj industriji helijum (He) se koristi kao pratnja za materije, koje sprečavaju organske reakcije u ambalaži za pakovanje hrane. Smeša gasova za prehrambenu industriju AliSol Smeša gasova za prehrambenu industriju AliSol predstavlja posebnu paletu gasova i smeša gasova sertifikovanih za prehrambenu upotrebu, kao i materijale za prehrambenu upotrebu i postrojenja, tehnologije i usluge razvijene od strane kompanije SOL, koje u potpunosti zadovoljavaju uslove pakovanja prehrambenih proizvoda u zaštićenoj sredini (atmosferi). Kiseonik, azot, ugljen dioksid, argon, helijum i oksidi azota su gasovi sertifikovani za prehrambenu upotrebu kao aditivi, a takođe predstavljaju osnovne komponente smeša koje se koriste u zaštitnim atmosferama, za pakovanje mnogih vrsta prehrambenih proizvoda, kao što su: bela i crvena mesa, proizvodi od povrća klase IV i V, proizvodi od ribe, sveže punjena testenina, mleko i mlečni proizvodi, pekarski proizvodi, kafa, praškasti proizvodi. Oprema i potrošni materijal za prehrambenu

industriju Kompanija SOL svojim korisnicima nudi opremu i potrošni materijal za prehrambenu industriju, kao što su:cevovodi za distribuciju prehrambenih gasova,tuneli za zamrzavanje sa "azotnom oštricom" CryoSOL, rashladni ormani,rashladne mešalice.CryoSOL tuneli za zamrzavanje koriste patent kompanije SOL koji optimizuje potrošnju gasa i električne energije, omogućavajući efektivne uštede (reda desetina procentnih poena) u poređenju sa sličnim sistemima za zamrzavanje sa kriogenim gasovima.

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)