

ATMOSFERA MODIFICATA



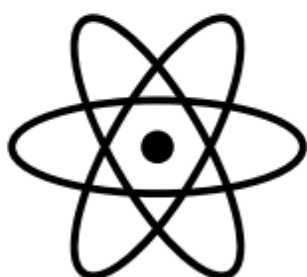
CHE COS'È ?

L'ATM è un processo tecnologico che permette di sostituire l'aria all'interno delle confezioni dei prodotti alimentari con miscele gassose contenenti ossigeno, azoto e anidride carbonica in differenti percentuali in base alla tipologia di prodotto alimentare.



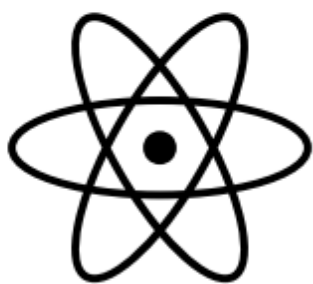
PRINCIPALI VANTAGGI

Prolungamento della conservabilità del prodotto per giorni o anche settimane senza l'impiego di conservanti o additivi. Eliminazione / riduzione dei problemi di deperimento microbiologico e di irrancidimento. Mantenimento dei valori nutrizionali e delle proprietà organolettiche. Mantenimento nel tempo del colore per i prodotti carnei (carni rosse).



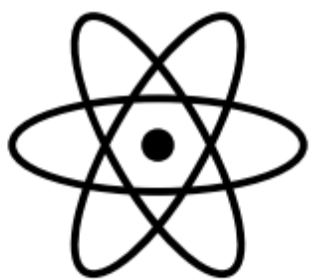
ANIDRIDE CARBONICA

La CO₂ inibisce la crescita microbica solubizzandosi nella fase acquosa dell'alimento; in questo modo abbassa il pH e penetra nelle membrane cellulari causandone una variazione nella permeabilità e nella funzionalità



AZOTO

L' N₂ è un gas inerte. La sua principale funzione nel confezionamento in atmosfera protettiva è quella di sostituire l'ossigeno al fine di prevenire i processi ossidativi e lo sviluppo di microorganismi aerobi.



OSSIGENO

L' O₂ viene utilizzato per il confezionamento di carni rosse in quanto ciò permette il mantenimento del colore. L'ossigeno viene in oltre impiegato nel confezionamento di vegetali in quanto ne permette la traspirazione.



COSA CONFEZIONARE

Carni (rosse e bianche), cibi pronti, formaggi e prodotti lattiero-caseari, vegetali cotti e crudi, prodotti da forno, prodotti ittici, prodotti secchi (riso, caffè, etc...)