



Respirare il futuro

FOOD APPLICATIONS & TECHNOLOGIES

Scorri le slide oppure **clicca** sul numero della slide che vuoi leggere per andare al relativo contenuto.

PASTA FRESCA ___ [**SLIDE 3**](#)

CARNI ROSSE CRUDE ___ [**SLIDE 4**](#)

PIATTI PRONTI ___ [**SLIDE 5**](#)

PRODOTTI CASEARI ___ [**SLIDE 6**](#)

PRODOTTI DA FORNO ___ [**SLIDE 7**](#)

PRODOTTI ITTICI ___ [**SLIDE 8**](#)

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI ___ [**SLIDE 9**](#)

SALUMI E INSACCATI ___ [**SLIDE 10**](#)

INDICE





PASTA FRESCA

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

*Il contenuto di acqua di questi cibi (per legge non inferiore al 24%) è sufficiente per considerare questi prodotti deperibili dal punto di vista **microbiologico**, anche refrigerati.*

SOLUZIONE PROPOSTA

Miscele consigliate:

- ALIPAK 120
- ALIPAK 130
- ALIPAK 150

Rapporto Gas/Prodotto: 1:1

Shelf life raggiungibile:

- In aria: 6-15 giorni
- In MAP: 20-30 settimane

Temperature consigliate di conservazione: 0-4°C

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

*I fenomeni che possono alterare le qualità organolettiche della carne rossa cruda sono due: la **proliferazione di microrganismi** e la **degradazione del colore**.*

SOLUZIONE PROPOSTA

Miscele consigliate:

- ALIPAK 320
- ALIPAK 330
- ALIPAK 123

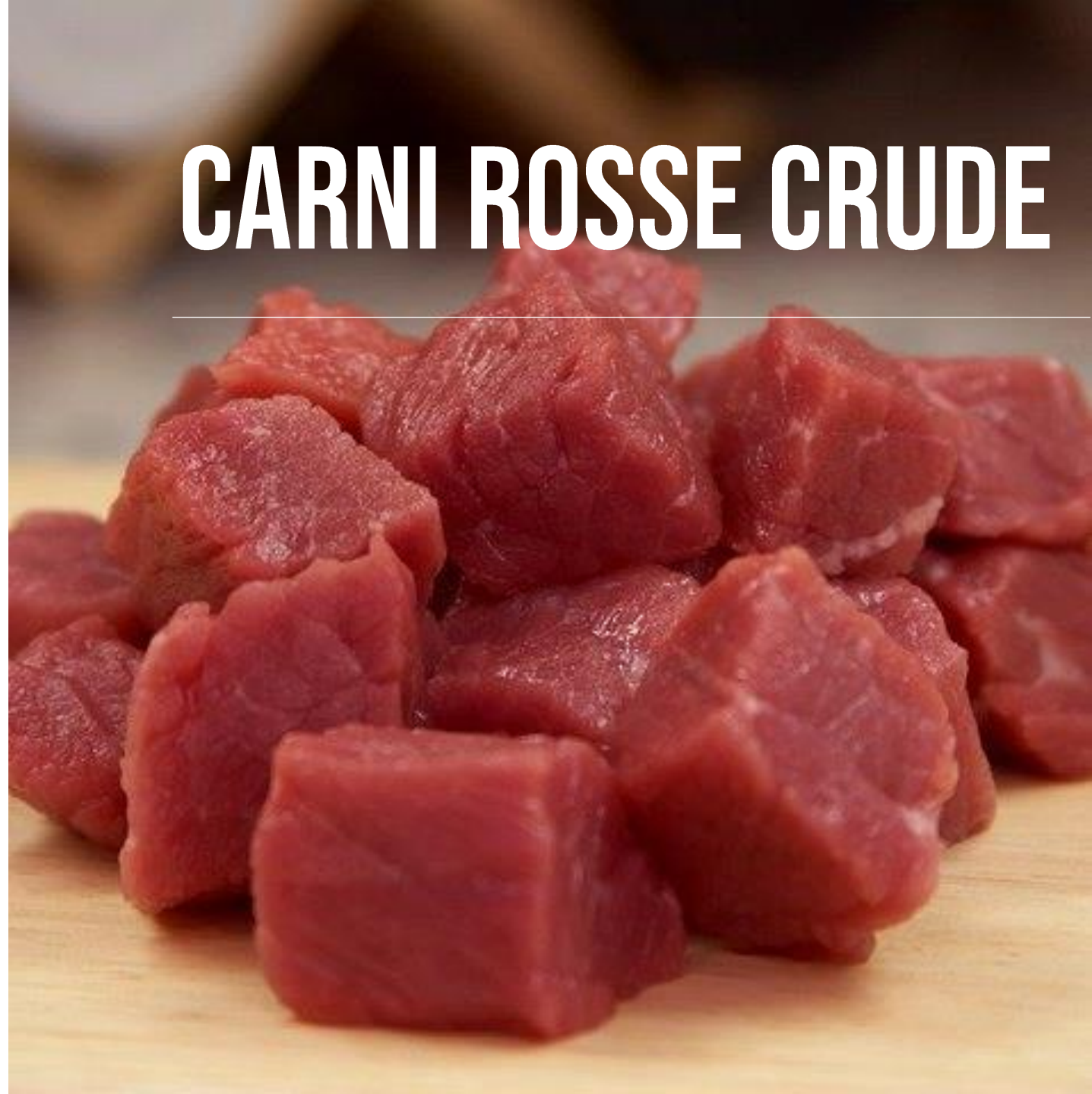
Rapporto Gas/Prodotto: 2:1

Shelf life raggiungibile:

- In aria: 2-4 giorni
- In MAP: 5-8 giorni

Temperature consigliate di conservazione: 1-2°C

CARNI ROSSE CRUDE





PIATTI PRONTI

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

*Il principale meccanismo di deperimento per i pasti pronti è la proliferazione microbiotica, principalmente causata dalla **contaminazione post-cottura** e/o dallo scarso **controllo delle temperature**.*

SOLUZIONE PROPOSTA

Miscele consigliate:

- ALIPAK 130

Rapporto Gas/Prodotto: 2:1

Shelf life raggiungibile:

- In aria: 2-5 giorni
- In MAP: 5-10 settimane

Temperature consigliate di conservazione: 0-3°C

PRODOTTI CASEARI

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

*Le problematiche connesse alla conservazione dei prodotti caseari sono essenzialmente legate a due possibili cause di deperimento: **irrancidimento dei grassi e proliferazione microbica.***

SOLUZIONE PROPOSTA

Miscele consigliate:

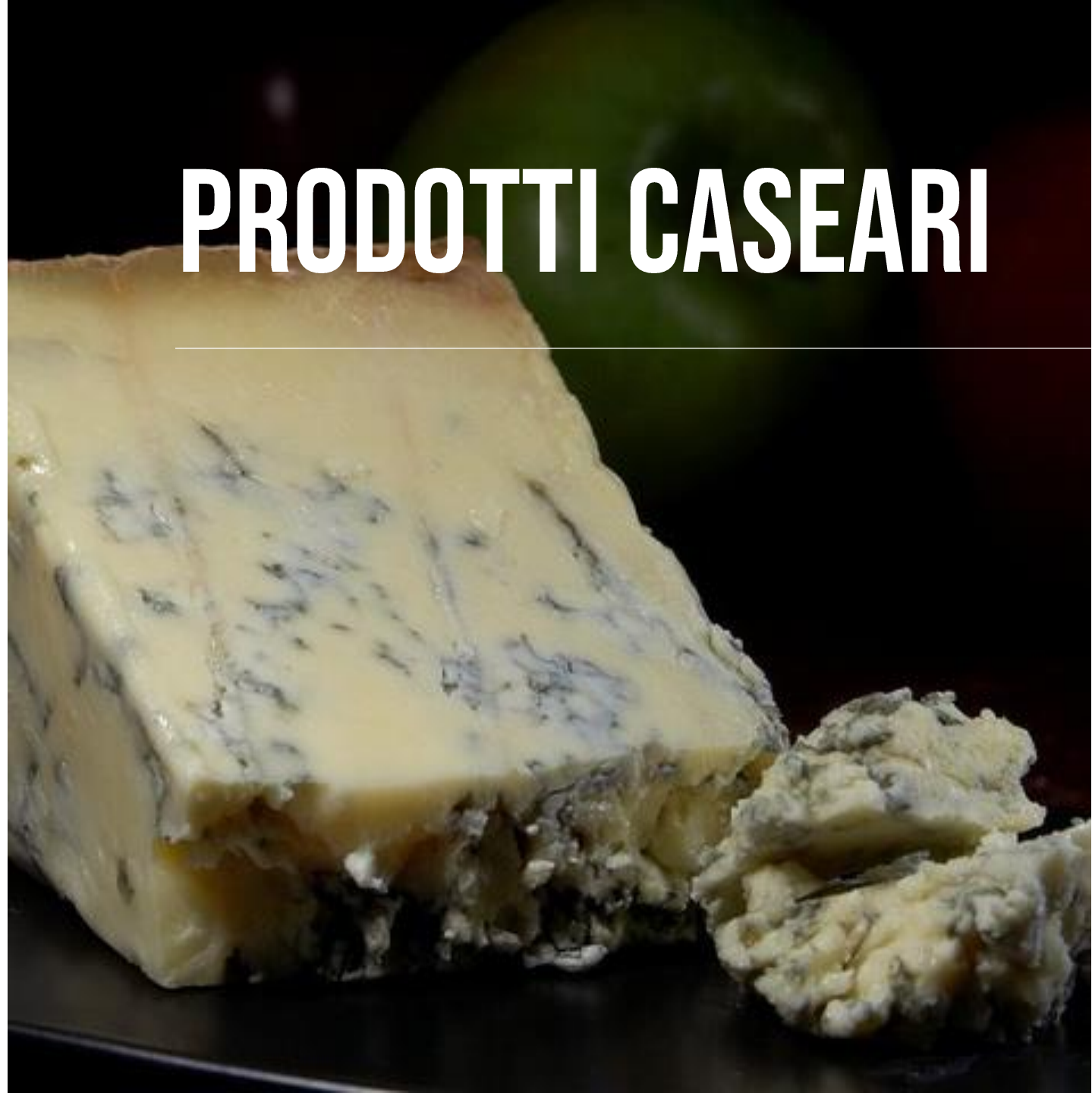
- *Formaggi duri e stagionati: ALIPAK 200, 150 o 130*
- *Formaggi grattugiati o molli: ALIPAK 130*
- *Panna o prodotti che la contengono: ALIPAK 100*

Rapporto Gas/Prodotto: 2:1

Shelf life raggiungibile:

- *In aria: 1-4 settimane*
- *In MAP: 2-12 settimane*

Temperature consigliate di conservazione: 0-5°C





PRODOTTI DA FORNO

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

*I prodotti da forno, non a consumo giornaliero, si alterano facilmente a causa della crescita delle **muffe**.*

SOLUZIONE PROPOSTA

Miscele consigliate:

- ALIPAK 120/130/150
- ALIPAK 100
- ALIPAK 200

Rapporto Gas/Prodotto: 1:1

Shelf life raggiungibile:

- In aria: 4-14 giorni
- In MAP: 4-12 settimane

Temperature consigliate di conservazione: 0-5°C
(eccetto: cheesecakes, crêpes, base pizza)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

*I meccanismi di alterazione dei prodotti ittici sono essenzialmente dovuti all'alto contenuto di **acqua libera** e all'elevata **attività microbica** favorita dalla bassa acidità dei tessuti. Tutti questi fattori sono in grado di favorire un rapido deterioramento della qualità igienica e organolettica del pescato.*

SOLUZIONE PROPOSTA

Miscele consigliate:

- Pesce bianco e crostacei: ALIPAK 343
- Pesce azzurro o pesci grassi: ALIPAK 130 o 150

Rapporto Gas/Prodotto: 1:1

Shelf life raggiungibile:

- In aria: 2-3 giorni
- In MAP: 4-6 giorni

Temperature consigliate di conservazione: -1 - +2°C

PRODOTTI ITTICI





PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

*Le principali cause di alterazione per frutta e verdura sono: **crescita microbica**, **annerimenti enzimatici** e **perdita di umidità** del prodotto. Questi fattori sono in grado di far deteriorare la qualità igienica e organolettica dei prodotti ortofrutticoli.*

SOLUZIONE PROPOSTA

Miscele consigliate:

- Ortomix 1
- Ortomix 2
- Ortomix 3

(consigliabile l'utilizzo di film con permeabilità elevata all'O₂ per vegetali a forte respirazione)

Rapporto Gas/Prodotto: 1:12

Shelf life raggiungibile:

- In aria: 2-3 giorni
- In MAP: 4-6 settimane

Temperature consigliate di conservazione: -1 - +2°C

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

*La vita commerciale dei prodotti a base di carne rossa cucinata, lavorata o stagionata risulta notevolmente superiore rispetto alla carne cruda, dato che le sue **elevate temperature** e/o le **lavorazioni** hanno eliminato l'attività batterica e gli **enzimi** risultano **inattivi** determinando una colorazione costante.*

SOLUZIONE PROPOSTA

Miscele consigliate:

- - ALIPAK 120
- ALIPAK 130
- ALIPAK 140

Rapporto Gas/Prodotto:2:1

Shelf life raggiungibile:

- In aria: 3-7 giorni
- In MAP: 1-3 mesi

Temperature consigliate di conservazione: 0 - 3°C

SALUMI E INSACCATI



HANNO GIÀ SCELTO





Grazie per l'attenzione