

Criogenia alimentare



Soluzioni criogeniche ad alte prestazioni per preservare la qualità dei vostri prodotti alimentari

- Estendere la shelf life dei prodotti tramite applicazioni di surgelazione, raffreddamento e controllo della temperatura
- Migliorare la qualità dei prodotti surgelando più velocemente, senza danneggiare la struttura del prodotto così da mantenere le proprietà organolettiche originarie
- Migliorare l'efficienza produttiva bloccando rapidamente all'interno del prodotto il contenuto di umidità e minimizzando eventuali perdite di peso causate dalla disidratazione
- Assicurare risultati di trasformazione ottimali per affettatura, taglio a cubetti, impanatura, formatura e glassatura

ALIGAL™

Qualità di cui potete fidarvi...

- Gas per uso alimentare che rispettano le norme locali e la metodologia HACCP*
- Sistemi di tracciabilità e richiamo dei prodotti
- Disponibilità della documentazione che certifica la conformità

* Hazard Analysis and Critical Control Points

Affidabilità quando ne avete bisogno...

- Qualità di prodotto garantita ovunque nel mondo
- Estesa rete di produzione e distribuzione per assicurare la continuità di fornitura in particolare durante eventi imprevisti
- Serbatoi di stoccaggio adeguati al vostro profilo di consumo di gas
- Servizio di riordino automatico del gas

Surgelazione ad elevata efficienza

- Una maggiore velocità di surgelazione assicura migliore qualità e aumenta la resa dei prodotti
- Maggiore produttività e flessibilità dei processi grazie alla versatilità della criogenia
- Surgelazione ad alte prestazioni quando e dove ne avete bisogno, tramite pipeline criogenica specificamente progettata
- Soluzioni impiantistiche personalizzate, con un investimento iniziale limitato ad ingombro ridotto
- Ottimizzazione del consumo di gas per assicurare un processo di surgelazione o raffreddamento competitivo

Azoto liquido	Anidride carbonica liquida
L'azoto liquido è azoto allo stato liquido ad una temperatura estremamente bassa (-196°C). Essendo un liquido, le sue proprietà di raffreddamento vengono usate per raffreddare o surgelare rapidamente molti tipi di prodotti alimentari.	L'anidride carbonica liquida normalmente viene trasformata in ghiaccio secco, che è la forma solida dell'anidride carbonica. Il ghiaccio secco ha una temperatura di -78,5°C e viene comunemente usato per le sue proprietà di surgelazione o raffreddamento durante le attività di trasformazione degli alimenti.

Lasciate che gli specialisti di Air Liquide vi raccomandino la migliore soluzione ALIGAL™ per le vostre esigenze di processo.

ALIGAL™ è la vostra garanzia di qualità e purezza, in tutto il mondo:

Specifiche prodotto	ALIGAL™1	ALIGAL™2
Composizione del gas - Purezza del gas	N ₂ ≥ 99,995%	CO ₂ ≥ 99,9%
H ₂ O (ppm v/v)	≤ 50	≤ 50
O ₂ (ppm v/v)	≤ 20	≤ 30
CO (ppm v/v)	≤ 10	≤ 10
NO/NO ₂ (ppm v/v)	≤ 10	≤ 10

(1) NVOR = residuo organico non volatile (olio, grasso)

(2) Test di "acidità" e test "Sostanze riducenti + fosforo e solfuro di idrogeno"

(3) Garantito nel prodotto grezzo CO₂ liquida

Specifiche prodotto	ALIGAL™1	ALIGAL™2
C _n H _m (ppm v/v)	≤ 30	≤ 30
Zolfo totale (ppm v/v)		≤ 0,5 ⁽³⁾
NVOR ⁽¹⁾ (ppm w/w)		≤ 0,5 ⁽³⁾
Test ⁽²⁾		test superati

ALIGAL™ fa parte delle nostre soluzioni "all-in-one" Nexelia for Freezing & Chilling e Nexelia for Temperature Control. Contattateci per maggiori informazioni.

industria.airliquide.it



Leader mondiale dei gas, delle tecnologie e dei servizi per l'industria e la sanità, Air Liquide è presente in 80 paesi con oltre 65.000 dipendenti e serve più di 3 milioni di clienti e pazienti. Ossigeno, azoto e idrogeno sono stati al centro delle attività della società fin dalla sua creazione nel 1902. L'ambizione di Air Liquide è di essere il leader nel suo settore, offrendo prestazioni a lungo termine e agendo in modo responsabile.