



## PONUDBA SAPIO ZA PREHRAMBENO INDUSTRIJO



**SAPIO**



## PONUDBA SAPIO ZA PREHRAMBENO INDUSTRIJO

Zahvaljujoč več kot 90-letnim izkušnjam dejavnosti na področju tehničnih plinov, se SAPIO seli v sektor hrane in pijače s ponudbo 4Food.

**4Food** je več kot zgolj široka ponudba plinov in plinskih mešanic, ki po čistosti ustrezajo standardom v prehrambeni industriji. 4Food je popolna storitev v prehrambeni industriji, ki odraža stalno prizadevanje SAPIO za svoje stranke, katerim dobavlja plin, inženiring, tehnično pomoč in tehnologijo.

Zaradi intenzivnega raziskovanja in razvoja ter tesnega sodelovanja s svojimi strankami, je SAPIO razvil **pline**, **storitve**, **tehnologije** in **aplikacije**, ki zadovoljijo različne potrebe operaterjev na področju

kmetijske dejavnosti, ob spoštovanju standardov kakovosti in varnosti, ki jih narekujejo državni in mednarodni standardi. SAPIO uporablja postopek samokontrole svojih izdelkov na podlagi načel **HACCP**, poleg tega pa je pridobil certifikat **FSSC 22000**, ki je svetovna referenca na področju higijene in varnosti v prehrambeni industriji.

Učinkovite, inovativne in prilagojene rešitve zagotavljajo strankam večjo učinkovitost in povečujejo proizvodnjo ter potrošnikom nudijo visoko kakovostne in varne izdelke z organoleptičnimi in nespremenljivimi kemijsko-fizikalnimi lastnostmi.

S kapilarno zmogljivostjo dobave industrijskih plinov v tekočem in plinastem stanju ter posebne opreme za prehrabene procese, je **SAPIO idealni partner za hitro in ustrezno odzivanje na potrebe trga.**

# MAP in kriogensko zamrzovanje



## MAP

Pakiranje v zaščiteni atmosferi je že uveljavljena tehnologija v prehrabeni industriji, saj podaljša **rok trajanja** izdelkov in skozi čas ohranja nespremenjene lastnosti, kot tudi vonj, okus, barvo in videz živil. SAPIO ponuja svojim strankam linijo plinov in zmesi **ALIPAK** za MAP, z glavnimi prednostmi:

- podaljšanje roka uporabe izdelka, s posledičnim širjenjem geografskega območja distribucije;
- zapoznelo staranje, preprečevanje tvorjenja plesni in žarkosti;
- odprava zmanjševanja teže živil.

## KRIOGENSKO ZAMRZOVANJE

Kriogensko zamrzovanje omogoča doseganje zaželenih temperature konzerviranja v **jedru proizvoda** v precej krajšem časovnem zamiku v primerjavi z mehanskim zamrzovanjem.

Zahvaljujoč neposrednemu stiku hrane in kriogenskemu plinu, ostane struktura tkiva sveža, mikrobiološke dejavnosti, ki vodijo k mikrobiološkemu razpadanju izdelka pa so inhibirane, s čimer se podaljša rok uporabe in prepreči neželena izguba teže, brez spremenjene kakovosti izdelka.

SAPIO lahko s prehrabeni kriogenskimi plini in raznovrstno paleto aparatov za kriogensko zamrzovanje v **IQF** in drugimi oblikami slednjega, kot na primer linearni tuneli, spiralno zamrzovanje, zamrzovanje s potapljanjem in zamrzovanje v omarah, zadovolji različne potrebe strank.

Prednosti kriogenskega zamrzovanja:

- zmanjšanje časa zamrzovanja;
- zmanjšanje naložbenih in operativnih stroškov;
- povečanje produktivnosti;
- vzdrževanje organoleptičnih lastnih proizvoda glede na sveži proizvod.



# Pijača



## DRINKGAS

Drinkgas je linija SAPIO, ki je v celoti namenjena pijači, za fleksibilno in učinkovito odzivanje na potrebe **restavracij, barov, centrov za gaziranje** brezalkoholnih pijač na področju HoReCa in **vodomatov**.

Plin se lahko dobavlja v jeklenkah ali manjšem razsutem stanju (*mini bulk*). V prvem primeru se dostava lahko opravi tudi preko sistema za **matrično upravljanje** posod in, na zahtevo, tudi preko odpetega in povezanega sistema do točke uporabe; v drugem primeru pa se pri stranki namesti mini bulk, ki se ga nato oskrbuje s posebno cisterno.

## INERTIZACIJA IN VZDRŽEVANJE TLAKA V GLAVNIH PROSTORIH

SAPIO lahko zagotovi podjetjem v industriji pijač sisteme za uporabo prehranjevalnega tekočega dušika v fazah **flaširanja**. To omogoča odstranitev preostalega kisika, z

odpravo morebitnih težav oksidacije pijače, na primer pri sadnih sokovih, in določa ojačitev posode z naknadnimi koristmi iz gospodarskega in okoljskega vidika.

## SUHI LED IN KARBONSKI SNEG V ENOLOGIJAH

V enologiji je uporaba prehranjevalnega trdega CO<sub>2</sub>, v obliki suhega ledu ali karbonskega snega, precej razširjena, predvsem v številnih proizvodnih stopnjah, kjer se lahko uporablja, ter prednosti glede stroškov in kakovosti končnega izdelka. Od **trgatve do flaširanja** lahko strokovnjaki iz SAPIO podprejo vinogradnike in enologe pri iskanju najboljših rešitev.

Hlajenje grozdja med trgatvijo, zaščita pred oksidacijo kisika po trgatvi in vseh fazah proizvodnje, odprava neželenih nestnovitnih snovi so le nekatere izmed najpogostejših razlogov za uporabo CO<sub>2</sub> v enologiji.



# Prehranjevalni plini



Značilnosti prehrambenih plinov.

## **E290 CO<sub>2</sub> | Ogljikov dioksid**

Je aktivni plin, ki lahko upočasni rast mikrobov (aerobne bakterije in glive) in zmanjša oksidacijo ter fermentacijo. Bakteriostatskičnost slednjega je optimalna pri temperaturah nižjih od 5 °C.

Je lahko topen v maščobah in vodi v proizvodih.

## **E941 N<sub>2</sub> | Dušik**

Je inertni plin, netopen v vodi, ki se uporablja za zamenjavo kisika pri embalažiranju za preprečevanje oksidacije izdelkov. Ne vpliva na spreminjanje organoleptičnih lastnosti izdelka in zagotavlja tudi mehansko zaščito pred drobljenjem embalaže.

## **E942 N<sub>2</sub>O | Dušikov oksidul**

Primeren za embalažiranje sadja in zelenjave za izogib temnenju.

## **E948 O<sub>2</sub> | Kisik**

Specifičen za:

- zelenjavo, za zagotovitev dihanja;
- meso, za ohranitev svetlo rdeče barve, sinonim za svežino;
- sveže ribe in rake, za preprečitev rasti anaerobnih bakterij.

## **E938 Ar | Argon**

Je inertni plin, ki je težji in bolj topen kot dušik. Zaradi teh značilnosti bolj učinkovito odstrani kisik, pri čemer ohranja organoleptične lastnosti izdelka nespremenjene.





**SAPIO PRODUZIONE IDROGENO OSSIGENO Srl**

Via S. Pellico, 48 | 20900 Monza | Tel. +39 039 83981 | Fax +39 039 836068  
www.grupposapio.it | 4food@sapio.it

è una società del



*Respirare il futuro*

**SAPIO TEHNIČNI IN MEDICINSKI PLINI**

Bukovžlak 107 | 3000 CELJE | Tel. (03) 78 10 052 | www.sapio.si | info@sapio.si