

ATMOSFERA SVEŽINE U SVAKOM ZALOGAJU



Dobar kvalitet prehrambenih proizvoda je preduslov za opšte zadovoljstvo i potrošača i proizvođača

Proizvodi „Messer Tehnogas“ našli su preko 300 različitih primena u svakodnevnom životu. S obzirom na to da se gasovi uglavnom povezuju sa industrijom, sa tehnologom ove kompanije, Marijom Vuković, pričamo o primenama gasova u prehrambenoj industriji, za koje ne znamo, a svakodnevno se susrećemo sa njima.

Jedan od svetskih trendova je pakovanje namirnica u modifikovanoj atmosferi. Šta se zapravo krije iza ovog "naučnog naziva" i koji su benefiti tehnologije pakovanja u modifikovanoj atmosferi?

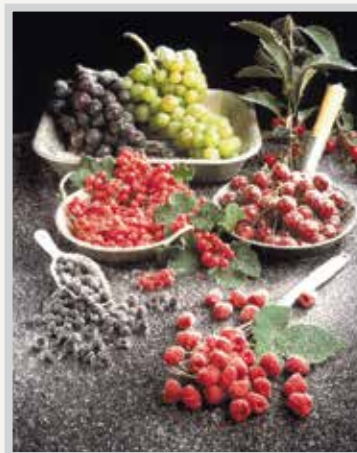
— Pakovanje životnih namirnica (MAP – Modified Atmosphere Packaging) je poseban tretman već gotovih proizvoda koji štiti od oksidacije namirnica koje sadrže masti i aromatične materije, održava svežinu namirnica, obezbeđuje duži rok trajanja proizvoda bez ikakvih promena i bez upotrebe veštačkih aditiva. Modifikovana atmosfera predstavlja vodeću tehnologiju očuvanja prehrambenih proizvoda. Sve veće interesovanje za svežim, prirodno očuvanim i kvalitetnim prehrambenim proizvodima koji su, što je moguće manje hemijski tretirani, nameće proizvođačima zadatak da obrate posebnu pažnju na usavršavanje metoda koje pružavaju trajanje i koje isključuju veštačke aditive i konzervanse. Zna te i sami, ako se sveža šnicla iseče i ostavi na vazduhu, ona posle kratkog vremena promeni boju i miris. Takva šnicla spakovana u Messer – ovom gasu koja se drži na hladnom, zadržava svežinu i do 8,9 dana, a meso

zadržava lepu crvenu boju sve dok se pakovanje ne otvori. Domaćice se često, već posle nekoliko dana nakon kupovine, sreću sa problemom plesni na korama za pitu. Upakovane kore u našem gasu mogu trajati i do nekoliko meseci samo promenom atmosfere u okviru pakovanja.

Upotreba gasova u industriji hrane posebno je važna za očuvanje dobrog kvaliteta, poput brzog smrzavanja, skladištenja voća, pakovanja vode...?

— "Brzo zamrzavanje jagodičastog voća – takozvano „šok“ zamrzavanje na skoro -200 C čuva kvalitet voća tako da kada odmrznete ovakvu malinu ili jagodu, ona izgleda kao da je sada ubrana, sa potpuno očuvanim ćelijama bez soka. Voće se može skladištiti na duži period u takozvanim kontrolisanim atmosferama gde azot čuva voće mesecima, a primenom „banana“ gasa za dozrevanje banana i paradajza se reguliše količina zrelih proizvoda na tržištu.

štitnog azota, a gazirana pića imaju prijatan ukus zahvaljujući mehurićima ugljendioksida. Ako vidite gustu paru koja se stvara iznad koktela, to je Messer-ov suvi led koji se koristi za tzv. "Cryo" kuvanje, kao i za specijalne scenske efekte. Suvi led se upotrebljava i kod proizvodnje vina, gde hladi grožđe i inertnom atmosferom čuva mirisne komponente, koje odlikuju kvalitetna vina.



„ŠOK“ ZAMRZAVANJE NA SKORO -200 STEPENI CELZIJUSA ČUVA KVALITET VOĆA TAKO DA KADA GA ODMRZNETE IZGLEDA KAO TEK UBRANO

Pakovanje vode i negaziranih napitaka se vrši ukapavanjem tečnog azota, sprečava se oksidacija proizvoda i vrši stabilizacija pakovanja – čvrstina boce ili limenke. Sloj inertnog gasa iznad vina ili voćnih sokova čuva ove proizvode od oksidacije, čuva se aroma i kvalitet.

Kafu, čips, kikiriki i druge namirnice je nezamislivo pakovati bez za-

Interesantno je da se u procesu sertifikovane organske proizvodnje u EU koriste navedeni gasovi, čime se još jednom dokazuje njihova ekološka uloga. Samo spajanjem ekološke i ekonomske komponente, zahtevi potrošača su u potpunosti ispunjeni, a i proizvođači su na dobitku – ne samo da će uspeti da zadrže, već će biti u prilici i da prošire tržište," kaže Vuković. ●

Tekst:
**DANIJELO
JOVANOVIĆ**