



Frescopack®

*Atmósferas
modificadas*

Gases para el envasado de productos secos

Los productos secos o deshidratados poseen una baja actividad de agua siendo un medio muy poco propicio para el desarrollo de microorganismos. El principal mecanismo de deterioro se debe a la oxidación de grasas originada por el oxígeno atmosférico.

La oxidación de los ácidos grasos insaturados da lugar a la formación de peróxidos y la aparición final de ácidos que dan lugar a enranciamiento y malos olores, alterando las características sensoriales y de conservación del producto.

A partir de 0,1% y en ácidos grasos insaturados en el producto, pueden aparecer aromas rancios.

Consultas técnicas, llame sin costo al:

01 800 712 25 25

www.infra.com.mx



Gases para el envasado de productos secos

La reducción del nivel de oxígeno dentro del envase retarda la formación de aromas rancios. En productos muy sensibles, que requieren una larga conservación, son necesarios niveles de Oxígeno (O₂) cercanos a cero. Para desplazar el oxígeno del interior del envase se utiliza **Frescopack®**, cuyas propiedades físicoquímicas resultan las más adecuadas para evitar las reacciones de oxidación.

En algunos productos más frágiles, como las papas fritas, el gas actúa también como protector frente a las agresiones mecánicas, por ello es importante que la relación entre el volumen del gas y el volumen del producto sea elevada.

El café en grano o molido, es uno de productos alimenticios que más justifica la eliminación del oxígeno del interior del envase. En caso contrario, a las pocas semanas, el sabor y aroma característicos desaparecen rápidamente, apareciendo un gusto rancio.

Durante el proceso de tostado de los granos de café, la descomposición de la materia vegetal genera gas, principalmente bióxido de Carbono (CO₂) y queda atrapado en las células del grano.

Al envasar el grano bajo atmósfera de aire continúa el proceso respiratorio (consumo de Oxígeno O₂ y producción de Bióxido de Carbono CO₂) aumentando la presión interior hasta producir un inflado exagerado del envase que no es atractivo al consumidor.

Para evitar este proceso es necesario reducir los niveles de oxígeno del interior del envase a valores inferiores al 1,5% (en función del origen del café, el grado de tueste,...), de esta forma se detiene el proceso de respiración y el consecuente incremento de volumen del envase. Esto se consigue fácilmente con una inyección o suministro de **Frescopack®**, siempre que la cantidad de gas inyectada sea suficiente para reducir al mínimo la concentración de oxígeno (O₂).

El café molido se comercializa, mayoritariamente, envasado al vacío en empaques individuales. Para evitar el abombamiento que se produce debido a que los niveles de vacío no suelen ser suficientemente bajos y por tanto el porcentaje de oxígeno es superior al recomendado, se utilizan válvulas de alivio que se abren en cuanto se ejerce una sobrepresión en el interior del envase. Una solución a este problema es comercializar el producto bajo una atmósfera inerte.

Consejos de envasado

Es de gran importancia que el material de envasado de productos secos prácticamente represente una barrera total a los gases, en especial al oxígeno y vapor de agua para evitar oxidaciones, cambios de textura y pérdidas de aroma.

Normalmente estos productos se envasan en bolsas, pero

también es habitual utilizar latas, siempre que cumplan con las características de resistencia e impermeabilidad a gases requeridas.

Si se cumplen estas premisas la conservación de productos secos se pueden alargar hasta varios meses, sin perder la textura ni el sabor original.

Ventajas del envasado en Atmósfera Modificada en productos secos.

- Prolonga la vida de anaquel del alimento.
- Evita el enranciamiento oxidativo.
- Mantiene las características sensoriales de color, sabor y textura.
- Inhibe la acción de insectos y microorganismos.
- Diferencia al producto del de la competencia.
- Disminuye las devoluciones del producto por deterioro.
- Permite ampliar el área geográfica de distribución.
- Mejora la administración de inventarios.
- Supone un valor agregado para el producto.
- Proporciona una imagen de calidad al producto.

MEZCLAS DE GASES PARA EL ENVASADO DE PRODUCTOS SECOS

PRODUCTO	MEZCLA DE GASES	TEMPERATURA ALMACENAJE	TIEMPO DE CONSERVACIÓN
Frutos secos	Frescopack®	ambiente	6-12 meses
Papas fritas, cortezas, palomitas	Frescopack®	ambiente	4-6 meses
Frutas secas (higos, ciruelas, pasas)	Cookingpack® II	ambiente	12 meses
Cereales (hojuelas de maíz, de avena, muesli, arroz inflado)	Frescopack®	ambiente	6-8 meses
Café molido o en grano	Frescopack®	ambiente	12 meses
Deshidratadas (leche en polvo, cacao, papa, sopas deshidratadas)	Frescopack®	ambiente	18 meses

Félix Guzmán No. 16
Col. El Parque, C.P. 53398
Naucalpan, Edo. de Méx.

Consultas técnicas:
01 800 712 25 25

E-mail:
alimentos@infra.com.mx

www.infra.com.mx