



## ENVASADO DE ALIMENTOS

EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS

El objetivo principal de esta aplicación consiste en preservar por más tiempo la calidad inicial del alimento mediante la inyección de una atmósfera favorable a dicho propósito.

Es decir, sustituir el aire que rodea al alimento por una mezcla de gases compuesta comúnmente por  $N_2$ ,  $CO_2$  y  $O_2$ . Estas mezclas de gases retardan la degradación del alimento sin alterar sus propiedades sensoriales como olor, color, sabor y textura, minimizando o incluso eliminando por completo el uso de conservadores.

INCREMENTA LA VIDA DE ANAQUEL DE TUS ALIMENTOS

Tipo de alimento	Ejemplo	Mezcla de gases recomendados	En aire	En MAP
Carne roja cruda	Res, caballo, cerdo, conejo, venado, etc.	70 - 80% O <sub>2</sub> , 20 - 30% CO <sub>2</sub>	2 - 4 días	5 - 8 días
Aves	Pollo, pato, gallina de Guinea, codorniz, pavo, etc.	30% CO <sub>2</sub> , 70% N <sub>2</sub>	4 - 7 días	10 - 21 días
Productos cárnicos cocinados, curados y procesados	Tocino, carne para hamburguesa, jamón, embutidos, etc.	30 - 40% CO <sub>2</sub> , 60 - 70% N <sub>2</sub>	3 - 6 meses	4 - 8 meses
Platillos precocinados y otros productos cocinados y enfriados	Cacerolas, platillos preparados de pescado, platillos preparados de aves, platillos preparados de carne, platillos preparados de vegetales, etc.	30 - 50% CO <sub>2</sub> , 50 - 70% N <sub>2</sub>	2 - 5 días	5 - 10 días
Productos combinados	Pescado empanizado, carne empanizada, burritos, enchiladas, pie de pescado, pie de carne, pizza, sandwiches, tacos, tostadas, etc.	30% CO <sub>2</sub> , 70% N <sub>2</sub>	2 - 7 días	3 - 21 días
Productos de pasta fresca	Capelli, fetucine, macaroni, Spaghetti, tallarines, etc.	50% CO <sub>2</sub> , 50% N <sub>2</sub>	1 - 2 semanas	3 - 4 semanas
Productos de panadería	Bagels, pudín, pastel de queso, crepas, croissants, pan de fruta, tortillas, waffles, etc.	50 - 100% CO <sub>2</sub> , 0 - 50% N <sub>2</sub>	4 - 14 semanas	4 - 12 semanas
Productos diarios	Crema en aerosol, quesos, mantequilla, pastel de crema, yogur, etc.	30% CO <sub>2</sub> , 70% N <sub>2</sub>	1 - 4 semanas	2 - 12 semanas
Productos deshidratados	Chocolate en polvo, café, leche deshidratada, pescado deshidratado y salado, frutas deshidratadas, etc.	100% N <sub>2</sub>	4 - 8 meses	1 - 2 años
Productos vegetales cocinados	Frijoles cocinados, brócoli en queso, champiñones sazonados con ajo, salsa de tomate, etc.	30 - 50% CO <sub>2</sub> , 50 - 70% N <sub>2</sub>	3 - 14 días	7 - 21 días
Líquidos y bebidas	Cerveza, bebidas suaves carbonatadas, jugos de frutas, licores, yogur líquido, leche, agua mineral, aceite, vinos, etc.	100% N <sub>2</sub>	Leche: 3 días, jugos: 1 semana, yogur líquido: 10 días, bebidas carbonatadas: 6 meses.	Leche: 4-7 días, jugos: 2-3 semanas, yogur líquido: 2-3 semanas, bebidas carbonatadas: 1 año.
Frutas y vegetales almacenados en fresco	Manzanas, espárragos, aguacates, ejotes, lechugas, etc.	5% O <sub>2</sub> , 5% CO <sub>2</sub> , 90% N <sub>2</sub>	2 - 7 días	5 - 35 días

Además contamos con otras aplicaciones como:



Aturdimiento de animales con CO<sub>2</sub>



Carbonatación de bebidas con CO<sub>2</sub> grado alimenticio.



Congelación de alimentos con N<sub>2</sub> líquido.



Conservación de vinos bajo atmósfera inerte. NITROWINE



Desinfección de aguas con ozono a partir de O<sub>2</sub>



Fertilización carbónica en invernaderos para cultivos.



Maduración inducida de frutas y vegetales.



Oxigenación de agua en granjas acuícolas.



Oxigenación de incubadoras y nacedoras de aves-Avilox.



O<sub>2</sub> para tratamiento biológico de aguas residuales.



Presurización de envases con N<sub>2</sub> líquido.



Transporte de jugos a congelación N<sub>2</sub> líquido



Soluciones en gases envasados.

**01800 712 2525**

www.infra.com.mx  
alimentos@infra.com.mx



Gases en estado líquido, plantas on site y tuberías.

**01800 724 2589**

www.cryoinfra.com  
atencionaclientes@cryoinfra.com.mx



Soluciones en gases envasados.

**01800 557 2436**

www.infrasur.com.mx  
infrasur@infrasur.com.mx