

# ***Freshline™ MAP – Snacks und Trockennahrungsmittel***

*Um auf dem hart umkämpften und qualitätsbewussten Markt von heute erfolgreich bestehen zu können, setzen viele Produzenten auf Modified Atmosphere Packaging (MAP). Freshline-Stickstoff eignet sich ideal für die Verpackung von Snacks und Kaffee. Kosteneinsparungen ergeben sich u. a. durch:*

- Verlängerung der Haltbarkeitsdauer um bis zu zwei Jahre*
- weniger Handelsabfälle und zurückgegebene Produkte*
- Erhaltung der Produktqualität, des Geschmacks und des Aromas sowie der Farbe und Struktur*
- keine Entwicklung von ranzigem Geschmack und geringeres Oxidationsrisiko*
- besserer Schutz des Produktes bei Vertrieb und Handhabung*
- größeres Verbreitungsgebiet*





## **Freshline™-Stickstoff- Verpackung unter Schutzatmosphäre: ideal für Snacks**

Stickstoff ist farb-, geschmack- und geruchlos, ungiftig und reagiert mit keiner anderen Verbindung. Durch den Ausschluss von Sauerstoff und Feuchtigkeit werden Oxidation und Ranzigkeit verhindert, was Haltbarkeitsdauer und Produktqualität deutlich verbessert. Außerdem kommt dies dem Gesundheits- und Wellnesstrend in unserer Gesellschaft entgegen: es lassen sich mehr ungesättigte Öle einsetzen, ohne die Qualität negativ zu beeinflussen.

Darüber hinaus schützt die Verpackung unter Stickstoff empfindliche Nahrungsmittel wie zum Beispiel Chips vor Beschädigungen bei Verpackung und Transport.

- Damit keine Feuchtigkeit und kein Licht hineingelangen kann und damit der Stickstoff innen und der Sauerstoff außen bleibt, sollte eine undurchlässige, metallische Verpackungsfolie benutzt werden. Air Products berät Sie gerne über die für Sie optimalen Verpackungsmaterialien.
- Air Products bietet den Snackherstellern eine einsatzbereite Lösung durch die Bereitstellung der geeignetsten und wirtschaftlichsten Stickstoffliefermethode sowie technischen Support (Verpackungsfolien, Verpackungsmaschinen und Kontrollequipment für die Durchflussmessung).
- Air Products bietet die gesamte Konzeption rund um die Stickstoffversorgung. So ist sichergestellt, dass Sie für jede Anwendung die optimale Lösung erhalten.

## **Stickstoff in der Kaffeeverarbeitung**

Stickstoff setzt man in vielen Bereichen der Kaffeeverarbeitung ein. Bei der Entgasung des CO<sub>2</sub> aus den Kaffeebohnen lässt sich Stickstoff verwenden, um die Tankbehälter abzuschirmen. So bleiben die Bohnen trocken; der Oxidationsprozess wird eingeschränkt. Beim Mahlen der Bohnen kann flüssiger Stickstoff die Mahltemperatur senken. So werden die ätherischen Öle

eingeschlossen und der Geschmack verbessert. Außerdem sind kalte Bohnen spröder und damit besser zu mahlen.

## **Stickstoff bei der Verpackung von Kaffee**

Die meisten Arten der Kaffeeverpackung profitieren vom Stickstoffzusatz - verbunden mit einem Vakuum oder als Einzelmaßnahme - durch eine Verlängerung der Haltbarkeitsdauer. Bei der Verpackung in Verbundstoffen oder in Metallbehältern wird der Flüssigstickstoff in den Behälter injiziert. Bei Tetrapacks, Tüten und Beuteln wird der gasförmige Stickstoff über eine einfache Lanze mit Durchflussmesser eingebracht.

## **Haltbarkeitsdauer**

Gasförmiger Stickstoff eignet sich für Gläser und Dosen aus Verbundstoffen. Mithilfe einer schützenden Tunnelvorrichtung befüllt und versiegelt man die Verpackungen unter Schutzatmosphäre.

In der Ventilverpackung gelangen gemahlene Kaffeebohnen direkt in den Verkauf. Normalerweise müssen gemahlene Kaffeebohnen vor dem Verpacken erst einige Tage „entgast“ werden.

Diese Ventilverpackungen erhöhen, mit Stickstoff kombiniert, die Haltbarkeit. Ein Restsauerstoffwert von 0,5 % macht eine Vakuumverpackung überflüssig.

**tell me more**  
[www.airproducts.de/food](http://www.airproducts.de/food)  
e-mail: [mapinfo@airproducts.com](mailto:mapinfo@airproducts.com)

**Air Products GmbH**  
Hüttenstrasse 50  
45527 Hattingen  
Germany  
Tel +49(0)23 24/689 0