

# 现场制氮机在咖啡生产领域的优势



咖啡的历史可以追溯到 10 世纪的埃塞俄比亚。然而，直到 20 世纪，咖啡生产商才意识到氮对其产品的好处。氮气可保持咖啡的完整性并大大延长产品的保质期。越来越多的咖啡生产商使用现场制氮机（PSA 氮气机、氮气设备）并通过这样做而节省了一大笔钱。

## 氧气的问题

氧气占地球大气的 21%。我们知道它是我们呼吸和维持生命所需的气体。然而，由于其分子结构，氧气很轻松在称为氧化的过程中与其他化学物质发生反应，并可能引起问题反应，尤其是与保存有关的反应。

汽车生锈是由于与氧气的反应，而您体内的类似过程可能会引起健康问题。由于大气中的生锈尘埃，即使是火星表面的色调也是众所周知的红色。

氧化给食品生产商带来了一个问题，包括那些包装和销售咖啡的人。当咖啡豆被磨碎时，里面的油暴露在空气中，很快就会失去它的香气和味道，留下苦味。

## 为什么是氮气?

氮气是一种惰性气体，不会与其他物质发生反应。这使其成为食品包装的理想气体。通过去除氧气并用氮气代替，咖啡生产商可以延长其产品的保质期并保持香气和风味的完整性。这是因为，与氧气不同，氮气不会与咖啡豆中的油发生反应，因此也不会发生变化。

此外，氮不是微生物的有用燃料。这意味着当咖啡放在架子上时，霉菌和其他东西不太可能在咖啡上生长，这使得氮气成为食品包装行业的完美选择。

## 咖啡包装过程

咖啡包装进入垂直成型和填充系统。首先，袋子里充满了氮气，将氧气排出。此时，袋子里装满了磨碎的咖啡豆。当袋子里装满咖啡豆并且仍然充满氮气时，机器会密封袋子。里面的东西只是咖啡和纯氮。

使用氮气密封的咖啡袋，咖啡生产商可以扩大销售范围，而不受保质期短的限制。由于延长保存时间，他们甚至可以为自动售货机包装咖啡。

