氮气在食品和饮料行业的作用是什么?



食品包装是食品工业的一个重要组成部分。只有包装良好的食品才能让顾客满意。 食品工业管理部门需要确保在包装和交付给客户时,食品的味道和营养价值得到保留。 然而,他们也喜欢低成本的包装,以保持他们的食品价格为普通人所能承受。因此, 氮气的使用在所有食品制造和加工公司中非常流行。现场制氮的选择可以进一步使包 装过程变得更容易。氮气在包装食品中的使用。

氮气被引入到食品包装中。氮气在食品颗粒上产生压力,并保持包装的膨胀。它可以防止食品颗粒在运送到市场或客户时被压碎。虽然它通常出现在薯片的包装中,但氮气可以用来安全地包装所有类型的食品。

氮气的惰性可以防止这些食品的氧化和其他化学反应。由于氮气没有任何颜色、 气味或味道,它不会导致包装食品的物理特性发生任何变化。此外,氮气替换了包装 内的氧气,避免了新鲜鱼、肉、水果和蔬菜等食品成分的氧化风险。由于氮气是一种 干燥的气体,它可以防止细菌、真菌和其他通常在潮湿的空气中生长的微生物的生长。

在食品包装中使用氮气可以在很大程度上增加包装食品的保质期。因此,顾客可以期待新鲜的食品处于与包装时相同的状态。然而,大多数这些食品在包装被切开、 氮气被释放回大气中后,应该很快就能吃完。

氮气是一种轻质气体,它不会增加这些包装食品的重量,使食品的运送更容易。 它不会对包装好的食品颗粒施加太大的压力,从而损坏薯片和其他脆性食品。没有其 他大气气体更适合用于包装。它的物理和化学特性标志着它是比二氧化碳和一氧化二 氮更好的包装气体,另外两个可能的选择被认为是包装气体。

用氮气包装时,食品的营养价值可以得到保存。因此,包装食品对消费者来说仍然是健康的,就像它们的目的一样。食品运输到遥远的地方可能需要很长的时间,为此,用氮气包装是保持食品和饮料新鲜和健康的最佳解决方案,直到它们到达客户手中。

氮气在葡萄酒和其他饮料中的使用。

氮气在酿酒过程中的主要目的是去除和防止氧气与葡萄酒接触,类似于氮气在食品包装中的使用方式。同样,这是为了防止氧化,因为氧化会使葡萄酒变质,这就是为什么应该使用食品级氮气的原因。一瓶葡萄酒被打开后,氧化是它只能喝几天的原因--它暴露在氧气中的时间越长,它就越不适合饮用(更酸或像醋)。

氮气被用于各种方法以防止葡萄酒氧化。氮气加注是用来对抗发酵过程中形成的 葡萄酒中的氧气的存在。氮气注入将微小的气泡引入酒中,与氧气结合并将其拉出瓶 外。 氮气在酿酒过程中的另一个应用是氮气吹扫。储存方法包括在桶和容器之间移动 葡萄酒(防止形成沉淀物)。在容器之间运输葡萄酒的软管用氮气清洗,以去除任何可 能使葡萄酒氧化的氧气,如果它与之接触。

为食品和饮料行业现场生产氮气。

为这些行业使用气瓶是非常不方便的,因为它们需要不断地监测、更换、频繁地订购和交付。将氮气从生产现场运送到食品包装的地方是很麻烦的。如果用管道运输氮气或以高价购买氮气瓶,也会增加包装成本。因此,现场生产氮气可以为食品和饮料行业解决这个问题,减少他们的包装费用。当用制氮机在现场产生氮气时,不需要下订单,不需要等待供应,也不需要处理延迟问题。由于拥有制氮机的设施自己生产气体,它永远不会受到氮气价格变化的影响。

因此,应联系可靠的氮气生产公司,在食品加工公司的包装现场安装一个现场制 氮机。事实证明,希特制氮机是为食品包装和饮料行业提供持续氮气供应的最佳选择。 当制氮机和气瓶的成本进行比较时,现场发生器的成本只是气瓶的 20-40%。

一些食品,如牛肉、羊肉和猪肉,需要少量的氧气来保持其原有的颜色和质地,为此需要低比例的氮气进行包装。另一方面,像咖啡和啤酒这样的饮料需要非常高比例的氮气进行包装,以确保较长的保质期。希特现场发生器还为用户提供了其他最佳配置,那就是可以根据具体需要生成气体的体积和纯度。我们的制氮机是采用最新技术开发的,并采用现代设计,为客户提供定制设计的工厂。

Spire Doc.

Free version converting word documents to PDF files, you can only get the first 3 page of PDF file. Upgrade to Commercial Edition of Spire.Doc http://www.e-iceblue.com/Introduce/word-for-net-introduce.html>.