

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物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>>.