

ENVASAMENT DELS ALIMENTS EN ATMOSFERA PROTECTORA

SÒNIA GURI;¹ ROSA QUERO²

¹ DEPARTAMENT DE R+D, S. E. CARBUROS METÁLICOS, SA, CAMPUS DE LA UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA

² PROTECCIÓ VEGETAL, INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES

guribas@carbueros.com; rosa.quero@irta.cat

Resum

L'envasament en atmosfera protectora (EAP) és una tècnica que permet ampliar la vida útil dels aliments col·locant-los a dins d'un envàs permeable o impermeable en què l'aire circumdant ha estat substituït per una barreja de gasos adequada.

Actualment, la gamma de productes envasats en atmosfera protectora és molt extensa, i engloba tant carns vermelles i plats precuinats com la majoria de productes peribles i mínimament processats.

Els components bàsics del sistema són tres: els gasos, el material i la maquinària d'envasament.

L'envasament en atmosfera protectora pot actuar sobre alguns dels processos que deterioren els aliments (reaccions químiques, desenvolupament microbià, etc.), inhibint-los o retardant-los, per a aconseguir allargar la vida útil del producte.

Es definiran, de manera general, les condicions adequades per a conservar diferents grups d'aliments: carn, productes avícoles, peix, fruites i verdures, productes de fleca i pastisseria, fruits secs, productes lactis i plats precuinats.