



L'OFFERTA SAPIO PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



FOOD
GAS | QUALITY | SERVICE | INNOVATION





FOOD

GAS | QUALITY | SERVICE | INNOVATION





Breathing the future

L'OFFERTA SAPIO PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Forte dell'esperienza maturata in oltre 100 anni di attività nel mondo dei gas tecnici, SAPIO si propone al settore alimentare e delle bevande con l'offerta **4Food**.

4Food è più di una vasta gamma di gas e miscele di purezza alimentare. È un servizio completo per l'industria alimentare che riflette il continuo impegno di SAPIO nei confronti della propria clientela alla quale mette a disposizione gas, ingegneria, assistenza tecnica e tecnologie.

Grazie all'intensa attività di ricerca e sviluppo e alla stretta collaborazione con i propri clienti SAPIO ha potuto sviluppare gas, servizi, tecnologie e applicazioni in grado di soddisfare le diverse esigenze degli operatori del comparto agroalimentare nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza imposti dalle norme nazionali e internazionali. SAPIO applica un processo di autocontrollo dei suoi prodotti basato sui principi HACCP e ha ottenuto per i propri gas alimentari la certificazione **FSSC 22000**, il riferi-

mento a livello mondiale in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Oltre alla certificazione FSSC 22000 Sapiro possiede anche le seguenti certificazioni:

UNI EN ISO 9001:2015

OHSAS 18001:2007

UNI EN ISO 22000:2005

KOSHER

Soluzioni efficaci, innovative e personalizzate garantiscono alla clientela maggior efficienza e un potenziamento della produzione e offrono ai consumatori prodotti di elevata qualità, sicuri e con proprietà organolettiche e caratteristiche chimico-fisiche inalterate.

Con una capacità distributiva capillare di gas industriali allo stato liquido e gassoso e delle attrezzature specifiche per i processi alimentari, SAPIO è il partner ideale per rispondere velocemente e adeguatamente ai bisogni del mercato.



LE CARATTERISTICHE DEI GAS ALIMENTARI

E290 CO₂ - ANIDRIDE CARBONICA

È un gas **attivo** in grado di ritardare la crescita microbica (batteri aerobi e muffe) e di ridurre i fenomeni di ossidazione e di fermentazione. La sua **azione batteriostatica** è ottimale a temperatura inferiore a 5°C.

Qualora l'anidride carbonica sia necessaria per il controllo della crescita di muffe e batteri all'interno delle confezioni, si consiglia una percentuale minima del 20%.

È facilmente **solubile** nei grassi e nell'acqua contenuta nei prodotti, pertanto l'anidride carbonica sarà assorbita dalla maggior parte degli alimenti. È inoltre utilizzata nella saturazione delle bevande.

ca contro lo schiacciamento dell'imballo.

E948 O₂ - OSSIGENO

In taluni casi è necessario che l'ossigeno sia presente in quantità controllate nelle confezioni alimentari, ad esempio per:

- Mantenere il **colore** vivo e naturale, ad esempio nelle carni rosse
- Permettere la **respirazione**, in frutta e verdura
- Inibire la crescita di microrganismi anaerobi, in alcune tipologie di pesce e nelle verdure

E941 N₂ - AZOTO

È un gas **inerte** e insolubile in acqua impiegato per sostituire l'aria nell'imballaggio ed evitare l'ossidazione dei prodotti. È utilizzato anche come **riempitivo** al fine di prevenire il collasso delle confezioni contenenti alimenti e bevande. Non altera le caratteristiche organolettiche del prodotto e garantisce anche una **protezione** mecca-

E938 Ar - ARGON

È un gas **inerte** più pesante e più solubile dell'azoto ma con le medesime proprietà. Per queste caratteristiche rimuove meglio l'ossigeno, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche del prodotto. È un gas che viene spesso utilizzato nella produzione di vini pregiati per mantenerli nelle condizioni ottimali.



MAP

Il **confezionamento in atmosfera protettiva** è una tecnologia ormai consolidata in ambito alimentare poiché consente di prolungare la shelf life dei prodotti e ne mantiene inalterate nel tempo le proprietà nutrizio-

nali, nonché odore, sapore, colore e aspetto.

SAPIO mette a disposizione dei propri clienti la gamma **ALIPAK**, la linea dedicata di gas e miscele per il MAP i cui principali **vantaggi** sono:

Prolungamento della shelf life del prodotto che permette **maggiori possibilità di distribuzione**, aumentandone potenzialmente il raggio di consegna

Ritardo dell'invecchiamento, evitando il deterioramento del prodotto

Riduzione degli sprechi, poiché un prodotto dura di più e quindi ha meno possibilità di essere scartato

Mantenimento della qualità del prodotto che rimane inalterata

Ridotta necessità di conservanti artificiali



Inquadra QUI per scaricare il manuale MAP



CRIOGENIA ALIMENTARE

La criogenia alimentare comprende diversi processi, quali:

Surgelazione criogenica, per arrivare a -18°C al cuore del prodotto

Crostatura, per garantire l'indurimento superficiale ed il conseguente mantenimento della forma del prodotto in fase di confezionamento

Abbattimento criogenico o raffreddamento, per portare il prodotto a una temperatura tra gli 0° e 4° gradi

Glassatura, per proteggere il prodotto prima del confezionamento

Individual Quick Freezing (I.Q.F.), per surgelare individualmente prodotti di piccola pezzatura

La **surgelazione criogenica** consente di raggiungere la temperatura di conservazione desiderata al cuore del prodotto in un **lasso di tempo decisamente inferiore** rispetto a quello della surgelazione meccanica.

Grazie al contatto diretto tra l'alimento e gas criogenico si mantiene inalterata la struttura tissutale del prodotto fresco, si inibiscono le attività microbiologiche che portano al deterioramento del prodotto allungandone il periodo di conservazione e

si evitano gli indesiderati cali di peso. Il tutto senza alterazione della qualità percepita dal consumatore. SAPIO è in grado di soddisfare le differenti esigenze dei propri clienti fornendo il gas criogenico alimentare più idoneo e un'ampia gamma di apparecchiature per la surgelazione criogenica in IQF e non, quali tunnel lineari, a spirale, a immersione e armadi.

Vantaggi della surgelazione criogenica:

- **Riduzione dei tempi di surgelazione** al cuore del prodotto, questa aumentata velocità di surgelazione, permette di evitare la formazione di macro-cristalli di ghiaccio all'interno del prodotto i quali, in caso di surgelazione meccanica, si formano e causano la rottura della struttura del prodotto con conseguente perdita delle caratteristiche organolettiche dello stesso
- **Riduzione dei costi d'investimento e operativi**
- **Aumento della produttività e flessibilità in produzione**
- **Mantenimento delle proprietà organolettiche** che rimangono inalterate a lungo
- **Aumento della shelf life con conseguente riduzione degli sprechi alimentari**



DRINKGAS

Drinkgas è la linea di SAPIO totalmente pensata per il **beverage**, per rispondere in maniera flessibile ed efficiente alle esigenze di ristoranti, bar, centri di spillaggio di bibite gassate del settore HoReCa e cassette dell'acqua.

Il gas può essere fornito in bombole oppure in mini bulk. Nel primo caso l'approvvigionamento avviene anche tramite un sistema di gestione matricolare dei recipienti e, su richiesta, può essere fornito il servizio slaccio e allaccio al punto d'uso; nel secondo caso, invece, viene installato presso il cliente un mini bulk che viene poi rifornito da una cisterna dedicata.

INERTIZZAZIONE E PRESSURIZZAZIONE NEGLI SPAZI DI TESTA

SAPIO è in grado di fornire alle aziende del settore beverage sistemi per l'impiego **dell'azoto liquido** alimentare nelle fasi di **imbottigliamento** delle **bevande** piatte. Ciò permette la rimozione dell'ossigeno residuo eliminando l'eventuale problema di ossidazione della bevanda nel caso, ad esempio, dei succhi di frutta, e determinandone anche l'irrigidimento del

contenitore con conseguenti benefici dal punto di vista economico e ambientale, evitando eventuali scarti.

GHIACCIO SECCO E NEVE CARBONICA IN ENOLOGIA

L'uso di **CO₂** alimentare solida, sotto forma di **ghiaccio secco** in pellets o **neve carbonica**, è largamente diffuso, per la sua capacità di raffreddamento, soprattutto in virtù della molteplicità degli stadi di produzione in cui può essere impiegata e dei vantaggi in termini di costi e qualità del prodotto finale.

Le applicazioni in cui vengono più diffusamente impiegati sono: raffreddamento degli impasti ed enologia. In quest'ultimo settore, dalla vendemmia fino all'imbottigliamento, gli specialisti SAPIO sono in grado di supportare viticoltori ed enologi nella definizione della migliore soluzione.

Il raffreddamento dell'uva durante la vendemmia, la protezione dall'azione ossidante dell'ossigeno dopo la raccolta e in tutte le fasi di produzione, l'eliminazione delle sostanze volatili indesiderate sono alcune delle applicazioni più comuni della CO₂ in **enologia**.



Breathing the future

SAPIO PRODUZIONE IDROGENO Srl

Via S. Pellico, 48 | 20900 Monza



www.sapio.it | grupposapio@sapio.it

