

## GIDA GAZI

Gıdalar, genel olarak mikroorganizmalar, enzimler, böcek ve parazitler, sıcaklık, nem, havanın oksijeni ve ışık gibi birçok etken nedeni ile bozunmaya uğrarlar. Gıda gazları, uygun ambalajlama ve gaz kullanımı yoluyla gıdaların saklanma ömrünü uzatmak için geliştirilmiştir.

Alternatifi olan vakumlamaya karşı avantajları, gıdaların vakuma dayanıklı olması gerekliliği, su kaybı, ambalajın ürünü hırpalaması gibi sorunların olmamasıdır. Diğer bir alternatifi olan dondurmaya karşı ise, dondurmak için gerekli çok düşük sıcaklıklara inmek zorunda kalınmaması ve daha uzun saklanma süresi elde edilmesi gibi avantajları vardır. Kimyasal katkılarla raf ömrü uzatılan gıdalar durumunda vücuda zararlı madde girmesi durumu, gıdaya hiçbir şekilde nüfuz etmeyen gıda gazı altında saklanma durumunda söz konusu değildir.

Gıda gazları, hemen hemen tüm gıda maddeleri için ve Azot, Karbondioksit ve Oksijen`in gıda cinsine göre değişen oranlarda karışımlarından elde edilmektedir. Gıda cinsine uygun gaz seçimi için öncelikle bu konuda 20 yıla yakın tecrübesi bulunan BOS tecrübesi kullanılmaktadır.

### Özellikleri

Gıda gazlarını oluşturan Azot, Karbondioksit ve Oksijen`in temel özelliklerini bu ürünlere ait sayfalarda bulabilirsiniz. Ancak gazların, endüstriyel ve gıda uygulamalarında aynı gazın kullanımında çok temel farklılıklar vardır. Gıda gazı tüpleri, endüstriyel amaçlılardan farklı muameleye tabi tutulur. Renk kodlamaları farklıdır, tüpler her dolum öncesi uzun süreli vakuma tabi tutulur ve her gıda gazı tüpü safiyet analizlerine tabi tutularak sertifikalandırılır. Bu tüpler başka hiçbir amaçla kullanılamaz.

### Kullanım Alanları

1. Sebze ve Meyveler
2. Unlu mamuller
3. Kırmızı veya beyaz etler
4. Sakatat ürünleri
5. Şarküteri ürünleri
6. Süt ürünleri
7. Hazır yemekler (et,balık,tavuk ihtiva edenler)
8. Etili, hamurlu karışık yiyecekler (pizza)
9. Deniz Ürünleri
10. Kuruyemiş ve kurutulmuş meyveler, kahve, çay, kakao vs

### Sunum Şekilleri

Gıda gazları standart olarak sadece 50 litre su hacimli, çelik tüpler ile sevkedilmektedir. Sadece deneme yapma durumlarında 10 litre su hacimli tüpler kullanılabilir. Gıda cinsine bağlı olarak seçilen karışımlar çok çeşitli kodlar altında, değişik basınç ve gaz miktarları olarak doldurulmaktadır.