

## 可调气氛包装



### 优势：

- 延长货架期
- 鲜美的外观
- 增强包装和分销的灵活性

## N<sub>2</sub>、CO<sub>2</sub> 和 O<sub>2</sub>—可调气氛包装的理想气体

空气包装会让食品易受三种主要腐败机理的影响：单纯氧化、细菌繁殖和霉菌繁殖。不过，将食品包装在某种合适的调整气氛内可以有效抑制或消除这三个因素的作用。可调气氛包装所采用的气体包括二氧化碳、氧气和氮气—所有这些气体都存在于大气中。



这些气体的主要功效有：

### 二氧化碳

有效延缓细菌和霉菌的繁殖。

### 氧气

保持肉类的鲜红色并抑制厌氧细菌的生长。

### 氮气

惰性

欧盟批准的食品气体		
E - 编号	气 体	名 称
E 290	二氧化碳 CO <sub>2</sub>	Gourmet C
E 938	氩气 Ar	Gourmet A
E 939	氦气 He	Gourmet He
E 941	氮气 N <sub>2</sub>	Gourmet N
E 942	一氧化二氮 N <sub>2</sub> O	Gourmet L
E 948	氧气 O <sub>2</sub>	Gourmet O
E 949	氢气 H <sub>2</sub>	Gourmet H
E941/E290	70%N <sub>2</sub> , 30%CO <sub>2</sub>	Gourmet N70
E941/E290	50%N <sub>2</sub> , 50%CO <sub>2</sub>	Gourmet N50
E948/E290	70%O <sub>2</sub> , 30%CO <sub>2</sub>	Gourmet O70

应用举例			
食品	% CO <sub>2</sub>	% N <sub>2</sub>	%O <sub>2</sub>
红肉	20-35		80-65
家禽	25-100	75-0	
鱼	30-60	70-40	
熟肉 / 腊肉	30-70	70-30	
烘焙制品	50-100	50-0	
奶酪	30-100	70-0	
披萨	40	60	
意大利面	40-80	60-20	
咖啡 / 脆片 / 坚果		100	

总体来说，可调气氛包装的主要目的是去除或减少氧气含量（除了少数几个特例，如红肉包装和防止厌氧菌的生长），并增加 CO<sub>2</sub> 含量达到 20% 或以上，以起到抑制细菌和霉菌的作用。当然，如果存在二氧化碳溶解在产品中导致包装缩塌的可能，就需要加入氮气来平衡。因此，可调气氛包装通常需要至少两种气体组成的混合气，其最佳成分视产品类别而变化。梅塞尔可以提供给您建议和帮助，让您明确您自己的气体需求。可调气氛包装的气体可以混合气的形成供应，也可提供纯气在客户现场混合。



**MESSER**   
Gases for Life

梅塞尔格里斯海姆（中国）投资有限公司  
地址：上海市淮海中路 381 号  
中环广场 33 楼  
邮编：200020  
电话：+86 21 2312 6666  
传真：+86 21 6391 6860  
communications@messer.com.cn  
www.messergroup.cn