



Les gouttes de LIN,
un atout pour l'embouteillage

Au cours des dernières années, l'utilisation des bouteilles légères en polyéthylène téréphtalate (PET) a augmenté de façon considérable pour les produits non gazéifiés tels que les boissons énergétiques, les jus de fruits et l'eau en bouteille. Cette tendance a été encouragée par la directive de l'Union européenne relative aux emballages et aux déchets d'emballages et par l'augmentation récente du prix du plastique. L'utilisation d'un PET plus léger a été rendue possible grâce, notamment, à la technologie LIN (azote liquide) qui confère au conteneur des avantages à la fois fonctionnels et sensitifs, et aide les embouteilleurs à réduire le matériel et les coûts de distribution.

Une gouttelette pour un impact considérable

Avec l'arrivée et les progrès de la technologie de distributeur LIN, les embouteilleurs peuvent ajouter une goutte calibrée d'azote liquide dans une bouteille avant que celle-ci ne soit encapsulée. Une fois la bouteille fermée, la petite quantité d'azote liquide passe rapidement à l'état gazeux. Ce phénomène crée une pression interne positive dans le conteneur fermé. Avec des équipements de distributeur correctement calibrés, la quantité de LIN distribuée peut être adaptée au conteneur, au régime de production et aux heures d'exploitation.

Stockage facilité, coûts d'emballage réduits

Le passage au PET plus léger a permis aux entreprises de réaliser des économies substantielles sur le transport et la distribution. Toutefois, le PET présente un inconvénient de taille : il peut manquer de solidité et tend à se déformer. Cet effet est accentué lorsqu'un plastique léger est utilisé. L'azote liquide pallie ce défaut en augmentant la pression interne dans une bouteille en PET fermée, ce qui

accroît la rigidité du conteneur. De plus, la rigidité des bouteilles en PET permet de les empiler les unes sur les autres sans risque de déformation. Cette capacité d'empilement permet de réaliser des économies durant le stockage, le transport et la mise à l'étalage.

Un goût de fraîcheur

Outre les avantages pratiques des gouttes de LIN, la pression qu'elles créent confère également aux produits des avantages qualitatifs et marketing. Les gouttes de LIN génèrent un vide inerte, qui entraîne une réduction de la quantité d'oxygène résiduel dans le conteneur en PET. Cela aide à préserver la qualité du produit et en empêche la dégradation. En outre, les bouteilles plus rigides améliorent l'expérience tactile du consommateur lorsqu'il en saisit une sur l'étalage ou dans le distributeur.

La stabilité de la pression garantit une production de haute qualité

Air Products est un fournisseur de gaz industriels pour l'industrie agroalimentaire.

Nous vous offrons une solution très étudiée vous permettant d'optimiser vos installations d'embouteillage ou de mise en canette.

Un contrôle stable et fiable de la pression représente un élément-clé pour un système de distributeur LIN efficace. Air Products a développé des systèmes de contrôle de la pression spécifiques pour des performances constantes du procédé.

L'approvisionnement en azote liquide du distributeur est un deuxième élément-clé à prendre en compte. Air Products peut gérer l'installation complète de pipelines isolants permettant le transport d'azote liquide haute qualité du réservoir à la tête de dosage.

Enfin, nous vous garantissons que, grâce à un régime strict d'audits internes et externes de nos systèmes de gestion, les gaz Air Products sont conformes et dépassent souvent les exigences nationales et européennes en matière de qualité et de traçabilité alimentaire.

Demandez le meilleur à Air Products... vos attentes seront surpassées

Que vos applications de conditionnement, de réfrigération, de refroidissement ou de surgélation incluent des pâtisseries, des fruits et légumes, de la volaille, de la viande, des plats préparés, des boissons ou autres, les solutions Freshline® d'Air Products vous offrent des gaz haute pureté, ainsi que l'équipement, la capacité de distribution à l'international et, par-dessus tout, l'expérience industrielle inégalée et le support technique hors pair qui contribueront à votre succès, quel que soit votre lieu d'implantation. Nous pouvons vous aider à améliorer votre productivité, à réduire vos dépenses, à maximiser votre retour sur investissement et à augmenter votre compétitivité sur un marché très agressif.

Pour plus d'informations sur la distribution de gouttes de LIN et sur nos offres Freshline®, appelez-nous dès aujourd'hui pour vous entretenir avec l'un de nos experts en industrie alimentaire, ou visitez notre site Web à l'adresse ci-dessous.

Pour plus d'informations

France

Air Products SAS
45 Avenue Victor Hugo
Bâtiment 270 Parc des Portes de Paris
CS 20023
93534 AUBERVILLIERS CEDEX
T 0800 480 030
Email frinfo@airproducts.com

Belgique

Air Products SA
J.F. Willemsstraat 100
B-1800 Vilvoorde
T 02 2 55 28 95
Email beinfo@airproducts.com



tell me more*
airproducts.fr
airproducts.be/fr/

*pour en savoir plus