



Systeme Freshline[®] Aroma MAP[™] pour aliments conditionnés

Optimisez vos produits
conditionnés sous atmosphère
protectrice grâce à des arômes
naturels



Tendances “Clean label” : D’un conditionnement sous atmosphère protectrice à une atmosphère active

La surveillance accrue des produits alimentaires et le désir des consommateurs de consommer des produits naturels ou sains ont incité les entreprises de transformation d’aliments à trouver de nouvelles façons de remplacer les conservateurs chimiques par des agents naturels.

Notre équipe de développement de conditionnement sous atmosphère protectrice (MAP) a découvert que la combinaison de vapeurs de composés naturels telles que les huiles essentielles ou les arômes sous MAP peut donner un arôme ou une saveur accrue aux produits emballés. Le système Freshline® Aroma MAP™ offre également l’avantage de la durée de conservation prolongée du produit par rapport à la durée MAP standard (lors de l’ajout de certaines huiles essentielles spécifiques dans la vapeur aromatique), permettant de remplacer ou d’éliminer les conservateurs chimiques actuellement utilisés.

C’est ainsi que l’équipe de R&D d’Air Products a créé le système Freshline® Aroma MAP™ pour le conditionnement alimentaire.

Qu’est-ce que le système Freshline® Aroma MAP™ pour le conditionnement alimentaire ?

Le système Freshline® Aroma MAP™ vous permet de distribuer des quantités précises de composés volatiles (huiles essentielles) dans votre flux gazeux MAP. Cela donne un arôme adapté à votre produit et peut prolonger sa durée de conservation, selon les composés choisis.

Un système pour vos produits ?

- **Une expérience client améliorée** : la technologie améliore la saveur ou l'arôme des aliments conditionnés.
- **Image de la marque** : le marketing olfactif est de plus en plus utilisé pour séduire les consommateurs. Le choix d'un arôme spécifique peut aider votre produit à se démarquer de ceux présents sur le marché.
- **Durée de conservation étendue** : utiliser des huiles essentielles avec des propriétés antimicrobiennes dans l'arôme vapeur peut prolonger la durée de conservation de votre produit. Dans ce cas, la vapeur d'arôme devient active.
- **Réduction des coûts et des déchets** : certains produits conditionnés MAP ont une odeur désagréable juste après l'ouverture. Améliorer l'arôme de vos produits réduit le risque de retours.
- **Clean label**: tous les gaz MAP viennent de l'air que nous respirons. Les huiles essentielles sont des extraits naturels de plantes. Selon votre choix, vous pourrez remplacer ou retirer des additifs chimiques.

Mode de fonctionnement

Construit sur un skid sur roues, ce système s'installe facilement et rapidement sur votre ligne de conditionnement actuelle, entre votre approvisionnement en gaz MAP et la machine de conditionnement.

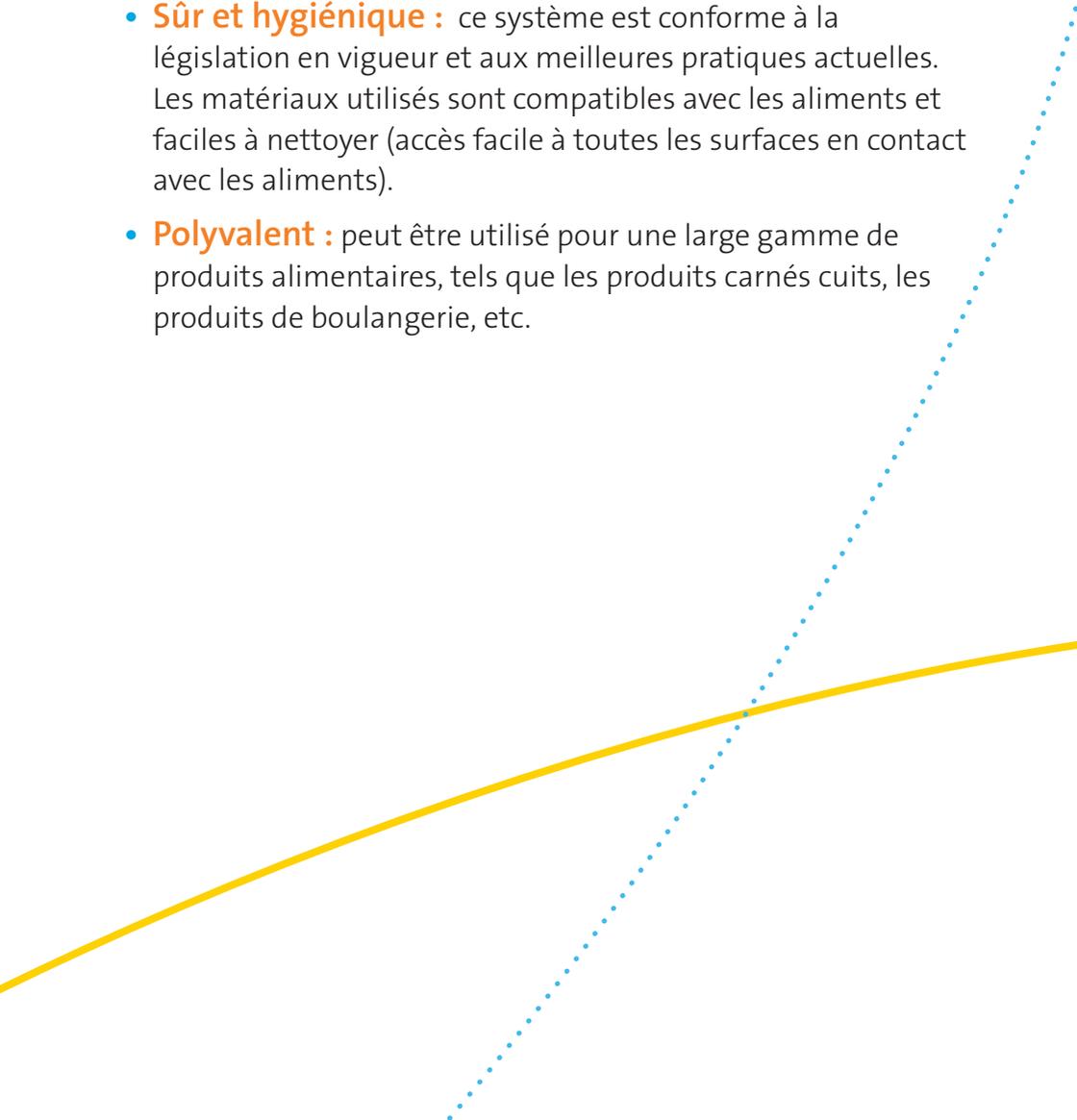
Grâce à ses paramètres prédéfinis, la machine introduit une quantité précise et répétée de composés aromatiques/actifs dans le débit de gaz.

Le mélange de gaz MAP et de composés actifs/aromatiques évaporés est ensuite conduit à la machine de conditionnement, où il est injecté dans le conditionnement de la même manière que le MAP standard.



Air Products s'occupe de l'installation, de l'étalonnage préalable, de l'entretien et de la formation. Nous pouvons également vous aider en vous proposant le bon dosage et l'analyse des arômes.

Les fonctionnalités clés du système Freshline® Aroma MAP™

- **Unique et précis** : un système de dosage unique et précis assure une concentration spécifique d'arôme/de composé actif, ne laissant que peu ou pas de traces sur l'emballage.
 - **Facile/Prêt à l'emploi** : calibré en amont puis facilement monté sur l'approvisionnement en gaz MAP pour une injection simultanée du gaz et de l'arôme dans le conditionnement.
 - **Flexible** : peut être adapté à différentes vitesses de production.
 - **Sûr et hygiénique** : ce système est conforme à la législation en vigueur et aux meilleures pratiques actuelles. Les matériaux utilisés sont compatibles avec les aliments et faciles à nettoyer (accès facile à toutes les surfaces en contact avec les aliments).
 - **Polyvalent** : peut être utilisé pour une large gamme de produits alimentaires, tels que les produits carnés cuits, les produits de boulangerie, etc.
- 

Comment puis-je aisément développer ce système pour mon produit ?

Cette solution peut être développée en 3 étapes simples et nous vous aiderons tout au long du processus.

1 Développement d'arômes/composés volatiles actifs : vous pouvez utiliser votre propre arôme maison ou en créer un nouveau. Avant de commencer, nos experts Air Products peuvent vous aider à élaborer votre propre arôme spécifique/composé actif grâce à une étroite collaboration avec le département de développement des arômes alimentaires de Carinsa. Carinsa créera et proposera ensuite l'arôme/le composé actif adapté à votre produit.



2 Pré-étalonnage : les experts Air Products construiront et étalonneront ensuite votre système Freshline® Aroma MAP™ selon le débit de dosage exact nécessaire en fonction du composé utilisé et du résultat final souhaité.

3 Installation et mise en service : Air Products vous aide à adapter le système Freshline® Aroma MAP™ à votre ligne de conditionnement sous atmosphère protectrice. Nous vous montrons également comment régler le système Freshline® Aroma MAP™ en fonction du débit de gaz et de la pression d'entrée nécessaires à votre ligne de conditionnement.

A propos d'Air Products

Les solutions Freshline® d'Air Products offrent à l'industrie alimentaire des gaz alimentaires de haute pureté ainsi que des équipements. Notre capacité de distribution à l'international et, par-dessus tout, notre expérience industrielle inégalée contribueront à votre succès, quel que soit votre lieu d'implantation. Nous pouvons vous aider à améliorer votre productivité, à réduire vos coûts, à augmenter vos retours sur investissement et, ainsi, à favoriser votre croissance constante sur un marché très concurrentiel.

Nous nous appuyerons sur des efforts de recherche et développement continus et sur une étroite collaboration avec vous pour élaborer des systèmes qui répondent spécifiquement à vos impératifs.

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter :

Air Products SAS

45 avenue Victor Hugo
Bâtiment 270 Parc des Portes de Paris
93300 AUBERVILLIERS
France
0800-480-030
frinfo@airproducts.com

Air Products SA

J.F. Willemsstraat 100
B-1800 Vilvoorde
Belgique
02 255 28 95
beinfo@airproducts.com



tell me more*
airproducts.fr/food

*pour en savoir plus