



# YARA PRAXAIR

## MAPCON

Kvalitetsgasser til øget holdbarhed af dine fødevarer



Pakning af fødevarer i en beskyttende atmosfære bevarer kvaliteten og forlænger holdbarheden samt det oprindelige udseende af produkterne.



# MAPCON

## Pakning af fødevarer med gas

Udviklingen med hensyn til forlængelse af fødevarers holdbarhed bevæger sig bort fra at ændre produkterne fysisk eller kemisk og henimod mere skånsomme metoder, som holder produkterne intakt. En af disse metoder er pakning af fødevarer med gas eller kort MAP. MAP står for Modificeret Atmosfære Pakning, som i daglig tale ofte omtales i forskellige vendinger som "gaspakning" eller "pakning i beskyttende atmosfære". MAP er en konserveringsmetode som medfører at produktkvaliteten kan bevares ved at bevare produktets oprindelige smag, konsistens og udseende.

## MAPCON gasser

MAPCON er en familie af kvalitetsgasser fra Yara Praxair, som hver for sig eller i definerede blandinger kan øge holdbarheden af dine fødevarer. Gasserne er af levnedsmiddelkvalitet og overholder de til enhver tid gældende kvalitetskrav til gasser, der må anvendes jævnfør Positivlisten.

## Fordele ved MAP

Pakkegassen kan afhængig af produktet blandt andet:

- hæmme/forsinke væksten af uønskede bakterier og skimmelsvampe
- forsinke/forhindre harskning
- bevare ernæringsmæssig produktkvalitet
- bevare sensorisk produktkvalitet (udseende, lugt og smag)

## Skræddersyet løsning fra Yara Praxair

Hos Yara Praxair har vi erfaring med pakning af en lang række forskellige fødevarer. Hver løsning vurderes individuelt og den optimale gas/gasblanding sammensættes efter det konkrete behov.

For mere information kontakt din lokale Yara Praxair forhandler:



# YARA PRAXAIR

### Yara Praxair A/S

Røde Banke 120 • 7000 Fredericia  
Tlf. 7620 8800 • Fax 7620 8995