

什么是气调包装？



无论您的制冷或包装系统如何，食品总是会受到破坏。食物腐败最常见的例子包括牛奶凝固和发酵，水果褐变或腐烂，以及面包上令人讨厌的霉菌孢子生长。

为了解决这个问题，食品包装行业使用称为气调包装（MAP）的加工系统来包装食品。这种包装过程旨在抑制腐败过程带来的不必要变化，并延长包装食品的保质期。消费者对健康食品选择的需求不断增加，包装选择的需求也在增加，以提供理想的新鲜食品替代品。随着这种需求，需要提供一致的质量控制方法，从而减少食物腐败。

通过将气调包装系统的使用扩展到各种食品，这可以抑制腐败并将新鲜食品替代品分配到更广泛的市场。气调包装过程在不依赖于使用食品稳定剂或化学添加剂的情况下实现了这一目标。

气调包装如何保护食品？

用于气调包装的食品加工系统也称为气体冲洗，保护性气调包装或减少氧气包装。该过程涉及以精确的比例用天然气交换食品包装内的气氛。该方法被证明可以抑制氧化过程并防止任何微生物在食品上蓬勃发展。

通过冲洗或改变包装好的气体中存在的气体气氛，通过保存食物可以延长保质期。

氮气是取代导致各种食物变质的氧气水平的完美解决方案。在气体冲洗中使用氮气产生所需的受控比例，其抑制氧化过程并成功地改变包装食物的气氛以显著延长食品的保质期。

