

添加多少氮气才能延长食品的保质期？

氮气是气调包装最受欢迎的气体之一。通过置换食品包装中的氧气，氮气能够显著延长食品的保质期——这意味着更少的浪费和更快乐的顾客。



氮气如何延长保质期

气调包装是食品保鲜的重要组成部分，因为它消除了氧气，代之以氮气。如您所知，霉菌和霉菌等细菌依赖氧气生长。当您去除氧气时，您的食物在架子上的保存时间会更长。用于食品保鲜的氮气也很重要，因为它充满了包装内的每个空间，因此水分无处可入。气调包装机可让您在现场轻松用氮气替换氧气，大大减少了浪费贵公司每年为贵公司节省数千美元。

确定用于食品保鲜的氮含量

在确定用于食品保鲜的氮含量时，没有一个万能的答案。气调包装有很多影响因素，但总的来说，您需要考虑以下五个特征：

自然保质期——与蜂蜜或干豆等保质期食品相比，快速变质的食品显然需要更多的氮来保存食品。

气体混合物的类型——氮气不是气调包装中使用的唯一气体。事实上，工发组织已经为不同类型的食物编制了一些推荐的气体混合物。水分含量最高的食品，如新鲜意大利面或糕点，通常使用 99-99.9% 的氮气，而其他人则使用氮气和二氧化碳的混合物。

包装类型——您使用的材料有多重？它是多孔的且容易被刺破，还是实心且致密？如果有任何气体逸出的可能性，在确定使用气调包装机时需要多少氮气时，您需要牢记这一点。

储存条件——您的产品是存放在开放式货架上，还是冷藏或冷冻？在室温下储存的食物通常需要更多的氮气。

