

Envasado en atmósfera modificada de alimentos preparados

Los alimentos prácticos modernos como las "comidas preparadas" que se envasan en bandejas, a veces con varios compartimentos que contienen distintos platos de carne o verduras, se están volviendo cada vez más populares. Comparten un lugar de preferencia con las comidas preparadas tradicionales como las pizzas y los bocadillos. El período de caducidad de estos alimentos preparados puede prolongarse significativamente gracias al envasado en atmósfera modificada, pero existen unos desafíos importantes para el desarrollo de los mejores materiales de envasado y mezclas de gas.

El problema de estos alimentos es la variedad de comestibles que contiene un solo envase. Una simple pizza, por ejemplo, tiene una base de masa cubierta de queso. Cada uno de estos elementos se deteriora de distinta manera. Por separado, tendrían un régimen de envasado en atmósfera modificada distinto. Debe encontrarse una mezcla de gas apta para ambos. El sistema se vuelve aún más complicado con las comidas exóticas preparadas en bandejas o bocadillos con distintos rellenos.

No obstante, los expertos en MAP pueden diseñar la mejor manera de preservar esos alimentos con múltiples componentes. Por ejemplo, un nivel de oxígeno reducido, junto un mayor nivel de dióxido de carbono y nitrógeno, puede ampliar en cinco o seis días el período de caducidad de muchos tipos de bocadillo. Se ha demostrado, mediante varias pruebas, que la caducidad de las comidas preparadas y los productos con "cocinado-refrigeración" (alimentos preparados y cocinados antes de refrigerarlos rápidamente con pocos grados y almacenarlos a baja temperatura, para que luego el consumidor los recaliente) puede aumentar de 2-5 días a 5-10 días si se utiliza el envasado en atmósfera modificada.

Además, se ha demostrado que el envasado en atmósfera modificada retrasa la aparición de un fenómeno característico relacionado con la carne de cerdo, ternera y aves precocinada: el "sabor a recalentado por oxidación", un sabor rancio que puede desarrollarse en esos comestibles tras un par de días, si se almacenan al aire libre. Se ha demostrado que unos niveles de oxígeno bajos retrasan el desarrollo de dicho sabor.



IPOS

Analizador de gas portátil para el control de calidad en alimentos envasados en atmósfera modificada (MAP).

Configuración disponible: Sensor electroquímico (O₂), sensor infrarrojo (CO₂).

