

Envasado en atmósfera modificada de los productos de panadería

Los productos de panadería son excelentes candidatos para el envasado en atmósfera modificada; esta tecnología se utiliza en gran medida con esos comestibles. Los productos que suelen beneficiarse del envasado en atmósfera modificada son rollos de tortilla, pita, pan naan y otros tipos de pan plano. Debido a que estos productos tienen un contenido de agua relativamente bajo, el tipo de microbios que pueden causar una descomposición son principalmente mohos, ya que las bacterias prefieren una mayor cantidad de agua. Estos mohos son aeróbicos: necesitan el oxígeno del aire para desarrollarse. De modo que excluir el oxígeno y utilizar una alta proporción de dióxido de carbono (hasta el 100%) es una forma muy efectiva de prolongar significativamente la caducidad de estos productos de panadería. Una gran ventaja del uso muy elevado de CO₂ como gas en una atmósfera modificada es que hace que el envasado sea relativamente fácil de examinar para buscar fugas. Los sistemas de detección de fugas para el dióxido de carbono están bien desarrollados y pueden configurarse para que actúen automáticamente durante el proceso de envasado.

La integridad de los materiales de envasado es especialmente importante para los productos de panadería, ya que cualquier fuga puede provocar que penetre el oxígeno, lo cual originaría enseguida el desarrollo de moho, además de provocar que el producto se seque y se vuelva duro.

Un producto de panadería precocinado y envasado en una atmósfera compuesta exclusivamente de dióxido de carbono suele alargar su caducidad de cinco a 20 días aproximadamente, cuando se almacena a temperatura ambiente. Algunos productos pueden conservar un período de caducidad de hasta seis meses si se envasan en una atmósfera apropiada y con los materiales de envasado correctos. Al envasar así los productos de panadería no será necesario congelar los productos,

facilitando y abaratando su almacenamiento, transporte y distribución.

Otros productos de panadería son válidos para el envasado en atmósfera modificada, aunque existen otros aspectos a tener en cuenta. Por ejemplo, en el caso de los productos glaseados, el exceso de dióxido de carbono puede provocar que su apariencia se deteriore. En casos así, se resuelve el problema con una cierta cantidad de nitrógeno en la mezcla.



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).

