



# SanFresh®

- Packning i modifierad atmosfär



# SanFresh®

- är familjenamnet på Nippon Gases förpackningsgaser.



Gaserna är spårbara och uppfyller livsmedelsindustrins stränga krav i fråga om kvalitet, tillsatssämnen och märkning.

## Packning i Modifierad Atmosfär (MAP)

MAP - är en teknik där luften byts ut mot en kontrollerad gaskoncentration i en sluten förpackning. Syftet är att ge produkten längre hållbarhet.

MAP - hämmar oönskad förökning av flera typer av förruttelsebakterier.

MAP - har mycket god effekt på hållbarhet och kvalitet hos ömtålig livsmedel.

MAP - är också mycket effektivt för att förlänga hållbarheten hos vätskor, pulver och torrvaror.

MAP - ger produkten längre hållbarhet och möjliggör flexiblare och rationellare produktion.

MAP - motverkar oxidativ härskning av produkten och ger bättre färgstabilitet.

MAP - bevarar smak, vitamininnehåll och näringsämnen bättre under lagring.

MAP - ger möjlighet att minska tillsatserna av konserveringsmedel, vilket ger produkten bättre smak og arom.

MAP - motverkar uttorkning av produkten.

MAP - ger läckra och säljfrämjande förpackningar.

MAP - ger möjlighet att nå nya marknader.

MAP - ger möjlighet att lansera nya produkter.

MAP - förlänger hållbarheten under intern logistik och mellanlagring.

**För mer information om packning i modifierad atmosfär kontakta Nippon Gases!**