

Modifikovaná atmosféra pro mléčné výrobky



Znehodnocení každého mléčného výrobku závisí na jeho charakteristikách a složení. Hlavními faktory ovlivňujícími kvalitu mléčných výrobků jsou mikrobiální růst a žluknutí mléčného tuku. U výrobků s vysokou aktivitou vody jsou nejčastějšími původci znehodnocení bakterie a kvasinky. Pro prevenci růstu těchto mikroorganismů se často využívá směs dusíku a oxidu uhličitého, která zároveň chrání produkt před nežádoucí oxidací. V případě krémových výrobků se nedoporučuje používání oxidu uhličitého, protože by mohl negativně ovlivnit senzorické vlastnosti produktu. Naopak u výrobků s nižším obsahem vody je atmosféra s vyšším obsahem CO₂ vhodná k prevenci růstu plísní.

Produkt	Směs plynů	Složení směsi plynů	Množství plynu / množství produktu	Trvanlivost Vzduch / MAP	Skladovací teplota
Tvrdý sýr (např. Emmental, Gouda, Čedar,...)	GOURMET C	100% CO ₂	50 - 100 ml / 100 g	2 - 3 týdnů / 4 - 10 týdnů	4 - 6 °C
Tvrdé sýry (krájené)	GOURMET N50	50% CO ₂ + 50% N ₂	50 - 100 ml / 100 g	2 - 3 týdnů / 7 týdnů	4 - 6 °C
Měkké sýry (např. Cottage, Mozzarella, Camembert, Brie,...)	GOURMET N70	30% CO ₂ + 70% N ₂	50 - 100 ml / 100 g	7 - 21 dní	4 - 6 °C
Jogurt	GOURMET N50	50% CO ₂ + 50% N ₂		10 - 14 dní / 22 - 25 dní	4 - 6 °C
Krém, krémové dezerty	GOURMET N	100% N ₂		2 - 4 dní / 5 - 8 dní	4 - 6 °C



Messer Technogas s.r.o.

Zelený pruh 1560/99

140 00 Praha 4

Tel.: 241 008 100

info.cz@messergroup.com

www.messer.cz

Odborné dotazy:

Ing. Miroslav Dragoun, Ph.D.

tel.: +420 602 339 215

miroslav.dragoun@messergroup.com