



Serveis

1. Desenvolupament de millors solucions d'envasament segons l'aliment i la cadena de distribució

- » Materials i sistemes d'envasament (MAP, buit, skin)
- » Atmosferes modificades:
 - Diferents mesclades de gasos ($O_2/N_2/CO_2$) o mesclades comercials
 - Mesclades amb altes concentracions d' O_2
 - Sistemes mixtes Buit - MAP

2. Interacció envàs - aliment enfront a nous processos tecnològics:

- » Test de migració.
- » Hermeticitat, segellat, propietats mecàniques i permeabilitat.
- » Relació volum gas / volum producte òptima.
- » Estudi de problemes tecnològics relacionats amb l'envasament.

3. Productes envasats llestos per a cuinar o llestos per a consumir

- » Relació volum gas / volum producte òptima.
- » Minimització de l'efecte antena en l'escalfament per microones.
- » Determinació de la vida útil.
- » Determinació de les condicions de tractament òptimes d'acord amb els objectius de seguretat.

Aplicacions

- » Migració de components de l'envàs als productes alimentaris.
- » Estudis sobre l'efecte de diferents nivells residuals d'oxigen en l'estabilitat del color d'aliments cuits envasats en atmosferes modificades i exposats a condicions similars a les de la venda comercial al detall.
- » Estudis per trobar la millor combinació entre material, sistema d'envasament i condicions d'emmagatzematge segons les característiques del producte i la seva vida útil.
- » Seguiment dels canvis produïts en el producte (aparença, color, pH, pèrdua per degoteig, microbiològics) i en l'envàs (aparença, mescla de gasos, propietats hermètiques) durant la seva vida útil.