

## Grands effets, petits efforts

Le principal domaine d'application MAP est l'utilisation sur des machines d'emballage vide/gaz, thermoformeuses, machines de remplissage et scellage. Le principe MAP est de remplacer l'atmosphère normale dans un emballage par un mélange de gaz spécifique. Les principales composantes de ces mélanges de gaz sont l'oxygène, l'azote et le dioxyde de carbone.

Conserver la fraîcheur des aliments périssables est aujourd'hui le principal objectif des applications agro-alimentaires. Que ce soit des légumes, des fruits, de la viande ou du poisson, un emballage de denrées périssables sans atmosphère modifiée est inimaginable.

L'emballage sous atmosphère modifiée (MAP) permet une plus longue conservation et un maintien de l'aspect de fraîcheur du goût, de la couleur et de la forme. L'atmosphère modifiée de l'emballage contrarie la croissance des organismes micro-biologiques et des réactions bio-chimiques et par conséquent la détérioration des aliments.

L'utilisation de la MAP est essentielle pour l'assurance qualité ainsi qu'une alternative fiable et économique à la congélation et agents préservatifs.

STOCK peut vous offrir des lecteurs de gaz. Un outil essentiel pour les procès d'atmosphère modifiée (MAP).

[Visitez notre section machine – Analyseur de Gaz](#)

