

Resfriamento / Congelamento

Vida útil do alimento preservada por muito mais tempo



Apresentação

De maneira geral, a maioria dos microorganismos que podem "estragar" nossos alimentos, vivem melhor em temperatura ambiente. Quando utilizamos o processo de resfriamento dos alimentos, diminuimos o metabolismo desses microorganismos, o que resulta em:

- Redução da multiplicação (reprodução);
- Redução da liberação de enzimas que degradam o alimento.

No congelamento, além destes benefícios também retiramos água disponível para o desenvolvimento bacteriano, preservando o alimento por ainda mais tempo.

Normalmente a temperatura usada na refrigeração fica entre 1° a 10°C. A temperatura de congelamento situa-se entre -30° a -18°C. Se adequadamente processados e embalados, os alimentos preparados perecíveis podem ter vida útil de até 04 semanas sob refrigeração e até vários meses se congelados.

Embalagens Solupack para este Processo

- Solupack Cook Chill;
- Solupack Sous Vide;
- Solupack GN Protec;
- Solupack Bisnaga e Bisnaga-HF;
- Sacos Laminados;
- Embalagem SV;
- Saco Metalizado;
- Maxpack;
- PBpack;
- Embalagem TPE;
- Embalagem TPP e TBO;
- Folha Polietileno;
- Maxpoli;
- Solufilm E;

- Solufilm X;
- Solufilm S;
- Filmes Laminados;
- Filmes Coextrusados;
- Bandejas Biopack.

Segmentos que usam o produto

- Carnes (Frigorífico / Açougue);
- Hotel / Hospital;
- Restaurante / Pizzaria;
- Cozinha Central/ Fast Food / Buffet;
- Aves e ovos;
- Laticínios;
- Pescados;
- Hortifruti (In-natura / Minim. Processados);
- Supermercado / Padaria;
- Indústria de alimentos;
- Doceria / Sorveteria.

Equipamentos e soluções Solupack relacionados ao produto

- **Grampos** para máquinas manuais e automáticas;
- **Suportes** para o enchimento manual das embalagens.
- **Dosadoras Pneumáticas** para transportar e encher as embalagens CookChill;
- Sistemas automáticos **Solufiller** para formar/encher/selar embalagens para produtos líquidos e pastosos;
- **Peças & Partes & Acessórios;**
- **Assistência Técnica para Equipamentos;**
- **Locação de Equipamentos;**
- **Comodato de Equipamentos.**