

NITRON₂

Zeytinyağının
Tadı doğadan,
Kalitesi
NITRON'dan



NITRON
AZOT
JENERATÖRLERİ

ZEYTİNYAĞININ KALİTESİNİ UZUN SÜRE KORUMASI İÇİN...

Zeytinyağının sıkma, depolama ve şişeleme aşamalarında oksijenle teması minimum düzeyde olmalıdır. Oksijen zeytinyağının okside olmasına ve kokusunun, lezzetinin ve rahiyasının bozulmasına, besin değerlerinin (özellikle E vitamininin) azalmasına ve antioksidan özelliğinin kaybolmasına neden olur.

Azot gazı uygulamaları, üretimden sunum aşamasına kadar zeytinyağının özelliklerinin korunmasında, dünyada yaygın olarak kullanılan en sağlıklı ve güvenli yöntemdir.

Zeytinyağı şişelendiğinde, şişe boynunda kalan kısımdaki hava zeytinyağının özelliklerini kaybetmesine neden olur. Ancak şişe kapatılmadan azot gazı ile doldurulduğu takdirde zeytinyağı kalitesini uzun süre bozulmadan muhafaza edebilir.

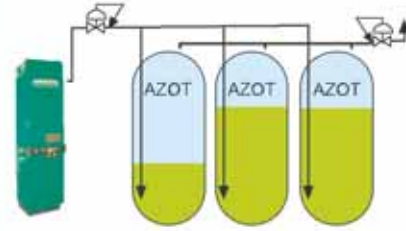


AZOT GAZI KULLANIMININ EN EKONOMİK YÖNTEMİ NEDİR?

Gıda üretim proseslerinde koruyucu gaz olarak kullanılan azot, soluduğumuz havada % 78 oranında bulunan doğal bir maddedir.

İşletmeler azot gazının kullanımı aşamasında muhtelif zorluklarla karşılaşmaktadırlar. Azot gazının basınçlı tüplerle kullanımı pahalı, riskli ve lojistik olarak da zor bir yöntemdir. Nakliye ve tüp kiralari ek maliyetler getirmektedir. Ayrıca tüplerin takibi, siparişlerin zamanında verilememesi, sevkiyatlardaki gecikmeler karşılaşılan başlıca zorluklardır.

Azot gazının verimli, pratik ve ekonomik şekilde uygulanması NITRON Azot Jeneratörleri ile mümkündür. NITRON Azot Jeneratörleri gereken miktar ve özelliklerdeki azot gazının işleme içinde kolay ve güvenli olarak üretilmesini sağlar. Azot üretiminde kullandığı tek hammadde ise basınçlı havadır. Sistem otomatik olarak çalışır.



NITRON Azot Jeneratörleri ile üretilen azot gazı, tank içindeki zeytinyağının üzerini örtecek şekilde yastıklanır. Zeytinyağının seviyesi düştüğünde tank içerisine otomatik olarak azot dolar. Paslanmaz çelik tanklarda uygun sıcaklıkta (16-22°C) azot gazı ile yastıklanan zeytinyağı, kimyasal özelliklerini, kokusunu, rahiyasını, antioksidan ve E vitamini değerlerini bozulmadan 18 ay süre ile korur. Sürekli azot ihtiyacını kesintisiz olarak en ekonomik şekilde NITRON Azot Jeneratörleri sağlar.

ZEYTİNİN TADI DOĞADAN KALİTESİ NITRON'DAN

Zeytin istenilen olgunluğa ulaştıktan sonra oksijenle teması oksidasyonun devam etmesine ve ürün kalitesinin bozulmasına neden olur. Azot ile doldurulmuş bir ambalajda paketlenen zeytin özelliklerini, etinin sertliğini korur. Oksijensiz ortamda paket içinde istenmeyen mikro organizmalar oluşmaz.

Azot atmosferinde paketlenen (MAP-Modifiye Atmosferde Paketleme) ürünün raf ömrü uzar. Paket içindeki ürün ezilmez. Bozuk ürün iadesi azalır. Ürün kalitesini ve özelliklerini uzun süre muhafaza eder.

