

VOYAGES AU CŒUR DU VIDE

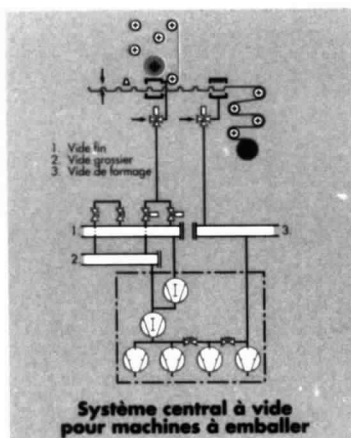
L'emballage sous vide

Le café, la viande, le fromage, la charcuterie, etc. sont des produits alimentaires emballés sous vide bien connus, et pour ces produits, les pompes à vide sont utilisées depuis de nombreuses années. L'élimination de l'oxygène de l'emballage permet d'augmenter considérablement la durée de conservation et la fraîcheur. L'oxygène retiré peut être remplacé par de l'azote ou par un autre gaz inerte.

La mise en place d'un système à vide centralisé est de plus en plus courante.

Cela permet une meilleure hygiène, des économies d'énergie et de charge ainsi que l'élimination de production de chaleur dans le lieu de l'emballage.

Afin de prolonger la durée de conservation de produits, il faut extraire l'air en permanence pendant le traitement ou l'emballage, afin que l'oxygène ne puisse pas attaquer le produit et que les bactéries ne puissent plus se développer.



Pour la conservation des pommes de terre épluchées et des frites fraîches, les Ets Dérasse poussent le vide jusqu'à 99% et introduisent ensuite dans les sacs une atmosphère modifiée (air sans oxygène) à basse pression.

Avantage de ce système : on effectue un vide plus poussé permettant une meilleure conservation. De plus, l'atmosphère modifiée empêche toute dégradation du produit.

