



MAPAX® O melhor para o peixe e marisco



Nova linha de gases e processos para a embalagem em atmosfera modificada de peixe e marisco

O peixe fresco deteriora-se rapidamente

O peixe fresco perde rapidamente a sua qualidade original devido ao crescimento microbiano e a processos enzimáticos.

A sensibilidade dos peixes e mariscos, é causada pela sua elevada atividade de água, pelo pH neutro (no qual os microrganismos se desenvolvem mais facilmente) e pela presença de enzimas que afetam rapidamente o sabor e o odor. A decomposição das proteínas por parte dos microrganismos gera odores desagradáveis. A oxidação de gorduras insaturadas nos peixes com elevado teor de gordura, como o atum, a sardinha e a cavala tem também como resultado sabores e odores inaceitáveis. Peixes como o arenque e a truta tornam-se rançosos antes da deterioração ser detetável.

A fim de manter a elevada qualidade dos produtos frescos providos do mar, a tecnologia MAPAX® da Linde desenvolve um programa de embalagem que permite uma melhor manutenção da qualidade microbiológica, fisiológica e organolética de diferentes espécies de peixes e mariscos em atmosfera modificada, em relação a outros métodos usados tradicionalmente.

Para tal, a MAPAX® tem em consideração:

- A qualidade da matéria prima.
- O nível de higiene no processamento e evisceração do peixe.
- O tipo de corte.
- A refrigeração.
- As propriedades barreira dos materiais da embalagem.
- O volume de gás livre na embalagem.
- A mistura de gases.
- As temperaturas de armazenamento e distribuição.

O oxigénio mantém a cor

O oxigénio pode ser usado como um componente da atmosfera modificada a fim de evitar a mudança de coloração ou a descoloração do pigmento dos peixes e mariscos.

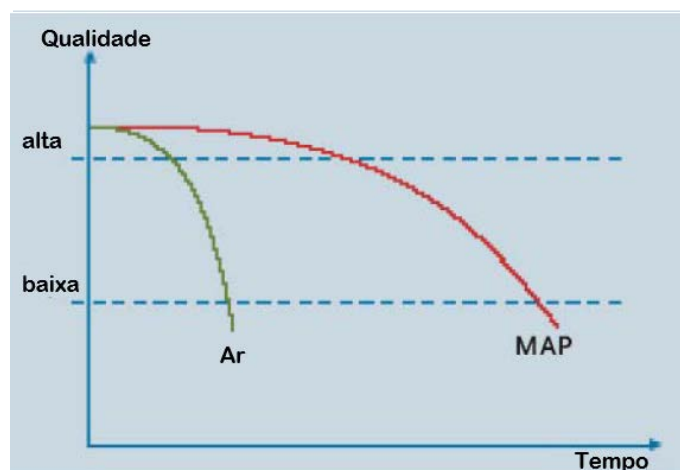
Devido à oxidação das gorduras, o oxigénio não deve ser usado em embalagens contendo peixes com elevado teor de gordura, já que se podem produzir sabores a ranço.

Dióxido de carbono: um requisito prévio para manter a qualidade

A presença de dióxido de carbono é verdadeiramente necessária para inibir o crescimento das bactérias aeróbicas comuns, tais como as "Pseudomonas", "Acinetobacter" e a "Moraxella". Em embalagens de grande tamanho e a níveis superiores a 20%, o seu crescimento fica inibido no peixe, já que o dióxido de carbono reduz o pH na superfície da pele deste. Em situações práticas, a concentração de dióxido de carbono CO₂ deverá estar compreendida entre 30 e 60%, sendo a sua ação mais eficaz a baixas temperaturas.

Misturas de gás recomendadas

Produto	Mistura de gás	Volume de gás Volume de produto	Tempo de conservação na vitrine refrigerada		Tempo de Armazenamento
			Ar	MAP	
Peixe cru	40-90% CO ₂ + 10% O ₂ + 0-50% N ₂	200-300ml 100g de prod.	3-5 dias	5-14 dias	0-2°C
Peixe fumado	40-60% CO ₂ + 40-60% N ₂ +	50-100ml 100g de prod.	15 dias	30 dias	0-3°C
Peixe cozinhado	30% CO ₂ + 70% N ₂	50-100ml 100g de prod.	7 dias	30 dias	0-3°C
Camarões descascados e cozinhados	40% CO ₂ + 60% N ₂	50-100ml 100g de prod	7 dias	21 dias	4-6°C



O bacalhau e o linguado conservados a 0°C podem manter a sua qualidade o dobro do tempo em atmosfera modificada adequada.