

Solution MAPAX® XXL

Système intégral pour la bio-conservation de produits en vrac



MAPAX® XXL est un nouveau système pour la conservation et le transport de produits en vrac sous une Atmosphère Modifiée (MAP), dans des conditionnements flexibles grand format, de manière rapide, simple et économique.

L'application d'atmosphères modifiées (MAP) représente un progrès important dans la conservation des produits, et ce pour une double raison. D'une part, l'utilisation de gaz inertes, entraînant le déplacement de l'oxygène prévient les altérations par oxydation, et le rancissement des graisses. D'autre part, l'utilisation de dioxyde de carbone (CO₂), aux propriétés bactériostatiques et fongistatiques marquées, ralentit le développement de micro-organismes, ce qui offre une conservation d'une durée suffisante pour stocker et distribuer les produits sans problème.

Une fois que le produit est conditionné sous MAP, nous obtenons indirectement un effet de contrôle des organismes nuisibles, étant donné que les conditions d'anoxie, ainsi que la concentration élevée en CO₂ éliminent et limitent la croissance des insectes à tous les stades. Le système agit comme une barrière empêchant la recontamination du produit.

La solution MAPAX® XXL est utilisée pour le stockage, le transport et la conservation d'une grande variété de produits tels que les fruits secs, les graines, les épices, les plantes médicinales, le riz, les légumineuses, le cacao, le café, les additifs alimentaires, etc

Comment le système MAPAX® XXL fonctionne-t-il ? :

Le système est basé sur l'élimination de l'air à l'intérieur du sac, ou des liners, au moyen du vide, et son remplacement avec un gaz ou un mélange de gaz (MAP). Cela varie en fonction des exigences de chaque produit à emballer, de manière à créer les conditions les plus favorables à sa conservation.

L'efficacité du système MAPAX® XXL est le résultat de la combinaison de plusieurs facteurs : une atmosphère appropriée (MAP), les propriétés de barrière des conditionnements à utiliser, et le système idéal pour l'injection de gaz.



Les atmosphères modifiées doivent être sélectionnées en tenant compte des caractéristiques et des propriétés de l'aliment à conditionner, ainsi que ses conditions environnementales.

Le matériau du conditionnement doit être choisi afin de respecter la composition de l'atmosphère appliquée pendant la durée de vie.

Les sacs ou liners utilisés avec MAPAX® XXL sont fabriqués avec des films-barrières complexes de haute performance. C'est ainsi que nous obtenons d'authentiques « bulles étanches » pour le maintien de l'atmosphère souhaitée.

Systèmes d'exploitation :

Le système MAPAX® XXL est disponible avec des sacs de conditionnements-fonds internes (liners) adaptables à tout type de récipient destiné à la manutention et au stockage de produits tels que big-bags, sacs en raphia, octabins en carton, caisses-palettes, et récipients-conteneurs rigides ou pliables.

Nous disposons de différents systèmes d'injection polyvalents et mobiles adaptés à toutes les exigences de production (manuelles et automatiques).



Avantages :

Avantages principaux de la technique MAPAX® XXL :

- Conditionnement sous atmosphère protectrice
- Augmentation de la vie commerciale des produits
- Maintien de la fraîcheur
- Limitation du processus de vieillissement et de rancissement
- Retard du processus de moisissure
- Élimination et inhibition de la croissance des insectes à tous les stades (œufs, larves et adultes)
- Le système empêche les recontaminations pendant le stockage
- Diminution des retours
- Moins besoin de conservateurs alimentaires
- Extension de la zone de distribution
- Amélioration de la qualité. Différenciation des produits par rapport à la concurrence

