

Hay un producto ALIGAL™ para cada necesidad específica en su proceso:

COMIDA



Envasado en atmósfera modificada (MAP)

Los productos ALIGAL™ se han formulado especialmente para el envasado en atmósfera modificada (MAP, por sus siglas en inglés) con el fin de satisfacer los requisitos de caducidad específicos de una variedad de alimentos. ALIGAL™ permite conservar el aspecto, el color, el sabor y los atributos nutricionales originales de sus productos frescos, lo que evita su deterioro a causa de la oxidación y frena el crecimiento de bacterias y moho.



Refrigeración y congelación criogénicas

Las propiedades criogénicas de los gases ALIGAL™ se adaptan de forma ideal a la refrigeración, la congelación, la congelación superficial previo al corte, la congelación rápida individual (IQF, por sus siglas en inglés) y el control de la temperatura. Los productos ALIGAL™ reducen las pérdidas de deshidratación, minimizan el crecimiento bacteriano y se refrigeran o congelan a mayor velocidad que las soluciones de refrigeración tradicionales, lo que permite preservar mejor la textura, el color, el sabor y los atributos nutricionales originales del producto.



Otras aplicaciones alimentarias

Las propiedades de los gases ALIGAL™ son también ideales para proteger los aceites comestibles de la oxidación, criotriturar en polvo materiales alimentarios, ajustar el pH de los productos lácteos, airear productos en espuma y estabilizar los ingredientes de las comidas. ALIGAL™ es una solución natural de procesamiento de alimentos que no altera la composición original del producto.

BEBIDA



Carbonatación

ALIGAL™ DRINK se produce de acuerdo con los más altos estándares de CO₂ para satisfacer los estrictos requisitos de la industria de las bebidas.



Procesamiento de bebidas

Los gases ALIGAL™ ofrecen una solución 100 % natural que mejora la calidad del producto a la vez que reduce y minimiza los niveles de oxígeno disuelto para evitar daños por oxidación y conservar el contenido original de vitaminas y nutrientes.



Producción de vino

Los productos ALIGAL™ pueden utilizarse en muchas etapas del proceso de producción de vino para optimizar los niveles de dióxido de carbono y oxígeno disuelto con el fin de proteger la calidad del vino de la vid a la copa, minimizar el uso de conservantes químicos, como el dióxido de azufre, y preservar la excelencia de las mejores cosechas.



Dispensado de bebidas

Los productos en botella ALIGAL™ se han desarrollado especialmente para el sector de la hostelería con el fin de servir cerveza de barril y vino, y dispensar y carbonatar bebidas sin alcohol.

La línea de negocio Mercado Industrial de Air Liquide ofrece gases industriales y soluciones innovadoras, incluidos equipos, servicios y tecnologías de aplicación. Desde profesionales independientes hasta grandes empresas industriales, nuestros 33.500 empleados prestan servicio a más de dos millones de clientes diariamente en 75 países. Gracias a sus capacidades técnicas y empresariales inigualables, pueden desarrollar soluciones de gases que mejoran el rendimiento de las industrias y les permiten aumentar la calidad del producto, ofrecer una mayor competitividad y minimizar el impacto medioambiental de sus procesos de fabricación.

Contacte con nosotros
AL AIR LIQUIDE ESPAÑA, S.A.
Pº de la Castellana 79
28046 Madrid, España
Teléfono: 91 50 29 300
industrial.airliquide.es



Air Liquide es el líder mundial de los gases, tecnologías y servicios para la industria y la salud. Presente en 80 países con cerca de 67.000 colaboradores, el Grupo atiende a más de 3 millones de clientes y de pacientes

O = ALIGAL 3 está disponible para la mezcla in situ de ALIGAL 27

Composición (%)	N ₂	CO ₂	O ₂	Air	Atmósfera modificada	Criogenia	Otras aplicaciones del procesamiento de alimentos	Carbonatación	Procesamiento de bebidas	Producción de vino
ALIGAL™ 1	100									
ALIGAL™ 2	100									
ALIGAL™ DRINK	100									
ALIGAL™ 3		100								
ALIGAL™ 6			100							
ALIGAL™ 12	80	20								
ALIGAL™ 13	70	30								
ALIGAL™ 15	50	50								
ALIGAL™ 27	30	70								
ALIGAL™ 62	20	80								



Gases alimentarios para preservar la calidad de los alimentos



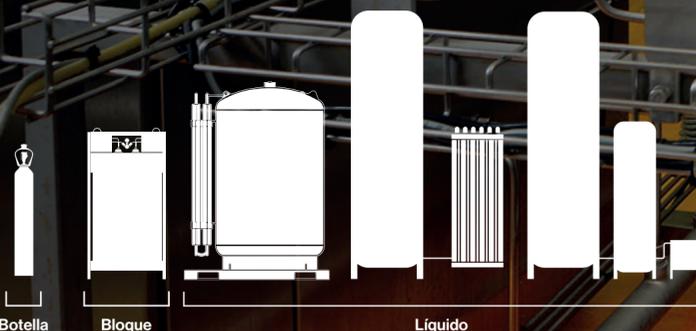
ARCAL-SMARTOP-YELETOP son marcas comerciales de Air Liquide - Febrero de 2017 - Créditos de fotografías: Pierre-Emmanuel RASTON/CORBIS, Thinkstock e iStock.

Pioneros en gases de calidad alimentaria y aptos para bebidas

La seguridad alimentaria es una prioridad para la salud pública que presenta nuevos desafíos debido a las crecientes tendencias en la distribución, el procesado y la producción de alimentos a nivel mundial. De hecho, los consumidores están cada vez más preocupados por los brotes de enfermedades de origen alimentario.

Air Liquide es un proveedor líder de gases a nivel internacional que dispone de soluciones innovadoras para hacer frente a las cuestiones más complejas de la industria alimentaria. A través de sus más de 40 años de experiencia en el procesado de bebidas y alimentos, Air Liquide es pionero en el desarrollo de gases para la industria de calidad alimentaria y aptos para bebidas. Nuestros productos de gases de calidad ALIGAL™ se han desarrollado específicamente para satisfacer los estándares de calidad y de seguridad alimentaria de todo el mundo.

ALIGAL™ garantiza que nuestra gama de productos de gases cumple los estándares de la industria y la legislación aplicable en cada país, y que, al menos, satisface las especificaciones de pureza de la Unión Europea. La marca ALIGAL™ garantiza que se aplique un sistema de gestión de la seguridad alimentaria basado en los principios HACCP* a lo largo de las diferentes etapas del proceso de producción y de la cadena de suministro, y que también se incluya un sistema completo de trazabilidad para tranquilizar tanto al procesador como al consumidor final.



¿Qué hace tan único a ALIGAL™



Calidad y seguridad alimentarias

Cada producto ALIGAL™ cumple la normativa local en materia de alimentos y bebidas, así como los mismos estándares mínimos de fabricación y las especificaciones de Air Liquide utilizados en todo el mundo. ALIGAL™ garantiza que el proceso completo, desde la producción hasta la entrega, siga los principios HACCP para la identificación, la evaluación y el control de cualquier posible problema de seguridad alimentaria. Para tratar posibles incidentes de seguridad alimentaria, se han implementado sistemas de trazabilidad y retirada de productos. ALIGAL™ DRINK está diseñado específicamente para las bebidas carbonatadas, cumple los últimos requisitos de la Sociedad Internacional de Tecnólogos de Bebidas (International Society of Beverage Technologists, ISBT) y se produce en instalaciones de producción de CO₂ con la certificación FSSC 22000** de Air Liquide



Suministro fiable y continuo

ALIGAL™ es nuestra garantía de que puede tener la certeza de obtener la misma fiabilidad, consistencia y calidad del producto en cualquier parte del mundo. ALIGAL™ está disponible en varios modos de suministro que abarcan desde botellas de gases a alta presión para usuarios pequeños hasta tanques de almacenamiento de líquidos a granel para grandes cantidades, además de una opción para la mezcla de gases in situ. El modo de suministro de ALIGAL™ puede adaptarse fácilmente para satisfacer sus cambiantes necesidades en cuanto a gases. Nuestros centros de llenado y nuestras instalaciones de producción de ALIGAL™ están muy bien comunicados, por lo que podemos ofrecerle un suministro de gas ininterrumpido. Además, ofrecemos un servicio de reposición automático para nuestros clientes de líquidos a granel.



Una experiencia en la que puede confiar

Gracias a su amplia experiencia en la industria, nuestro equipo dedicado de especialistas en alimentación y bebidas sacará el máximo provecho de los conocimientos técnicos de aplicaciones y de las capacidades de I+D de Air Liquide con el fin de ayudarle a desarrollar productos nuevos e innovadores. A través de nuestros conocimientos sobre las interacciones de los gases con los alimentos y las bebidas, nuestros expertos en procesos pueden diseñar soluciones completas que permitirán optimizar la calidad de sus productos y la eficacia de los procesos con miras a minimizar los costes operativos generales.

*Análisis de riesgos y puntos de control críticos
**Certificación del Sistema de Seguridad Alimentaria 22000