

Grâce à sa puissance frigorigère, ses propriétés bactériostatiques, son absence de résidu et d'eau et sa qualité alimentaire, la glace carbonique constitue un élément essentiel pour tous les processus de fabrication et transport dans l'industrie agro-alimentaire.

Pourquoi la glace carbonique?

La puissance frigorigère de la glace carbonique permet d'obtenir instantanément une surgélation rapide, hygiénique et constante pour tous types de produits, en mettant directement ceux-ci en contact avec la glace carbonique à -78°C .

Les aliments conservent ainsi toutes leurs fraîcheurs et qualités d'origine en comparaison à un refroidissement et une congélation hydrique qui provoquent la déshydratation et la formation de glace dans le produit.

Les principaux avantages de la réfrigération/congélation cryogénique au glace carbonique sont les suivants :

- ⦿ Plus rapide que les systèmes conventionnels, capacité de production accrue;
- ⦿ Meilleure préservation des substances nutritives et des arômes;
- ⦿ Meilleure préservation de la qualité naturelle, du goût, de la couleur et de la forme des produits.



La glace carbonique dans l'agriculture

La glace carbonique est très couramment utilisée dans le domaine de l'agriculture, elle permet de ralentir la fermentation et d'éviter l'oxydation des vinifications.

Elle offre une alternative optimale aux installations de refroidissement et de maintien à température des vendanges durant la période de récolte.

Elle est utilisée dans le broyage à très haute pression des produits avant transformation. Le Cryo-broyage, technique utilisée depuis plus de 50 ans, est un procédé efficace, écologique et économique.

Elle permet aussi l'enrichissement des serres au CO_2 , ce qui va optimiser le processus de la photosynthèse et delà, l'augmentation de production jusqu'à 35% grâce à un meilleur rendement.

La glace carbonique dans l'industrie alimentaire

REFROIDISSEMENT & SURGÉLATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

- ⦿ Produits alimentaires intermédiaires : levures, ferments pour l'industrie agro-alimentaire,
- ⦿ Viandes rouges, blanches avant transformation;
- ⦿ Pâtes alimentaires;
- ⦿ Produits laitiers.



CONGÉLATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- ⦿ Surgélation de vos aliments (fruits et légumes) sur site ou pour transport;
- ⦿ Maintien de vos produits alimentaires sur site (hypermarché ou chaîne de production);
- ⦿ Transport de petites quantités d'aliments sous température dirigée (fruits, légumes, poissons, viandes bovines).

RESTAURATION

- ⦿ Associée à un emballage isotherme, c'est le produit idéal pour le transport et la conservation des produits sous température dirigée quelle que soit la distance;



- ⦿ la glace carbonique est utilisée dans le catering aérien et ferroviaire, profitant ainsi de ses propriétés frigorigères pour assurer le maintien au frais des repas.



Glace Polaire
Maroc

Industrie agro-alimentaire

www.glacepolaire.ma