SYSTÈMES DE PRODUCTION D'AZOTE *ON-SITE*

INDUSTRIEL

Pour l'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Tout au long de l'histoire, le secteur alimentaire a connu d'innombrables changements et mises à jour en ce qui concerne le niveau d'exigence des distributeurs et des consommateurs, la durée de conservation des emballages de produits frais et le maintien des qualités organoleptiques des aliments (apparence, odeur et goût).

L'un des principaux éléments responsables de la dégradation des aliments frais est l'Oxygène. Un niveau d'Oxygène non contrôlé provoque l'oxydation de l'aliment et permet le développement de micro-organismes, ce qui entraîne la dégradation de ses caractéristiques essentielles.

La technique la plus largement appliquée pour contrôler le niveau d'Oxygène en contact avec les aliments emballés est l'utilisation de l'Azote, qui offre des avantages significatifs.

APPLICATIONS

- POMMES DE TERRE FRITES
- CÉRÉALES
- CAFÉ EN GRAINS ET CAFÉ MOULU
- BOULANGERIE ET PÂTISSERIE
- SUCRE
- FRUITS SÉCHÉS
- FRUITS À HAUTE ACTIVITÉ
- FRUITS À FAIBLE ACTIVITÉ
- VÉGÉTAUX
- FROMAGE
- YOGURT
- LAIT
- SAUSAGES
- VIANDES FRAÎCHES

AVANTAGES POUR LE PRODUIT

- RÉDUIT L'OXYDATION DES PRODUITS;
- RÉDUIT LES DOMMAGES CAUSÉS PAR LES BACTÉRIES ET LES FONGUS;
- RÉDUIT LES DOMMAGES CAUSÉS PAR LES INSECTES.

AVANTAGES POUR LE PRODUCTEUR

- AUGMENTE LA DURÉE DE CONSERVATION DU PRODUIT;
- RÉDUIT LE NOMBRE DE PRODUITS RETOURNÉS;
- FACILITE L'EXPORTATION VERS DES DESTINATIONS LOINTAINES.

SYSADVANCE propose une large gamme de générateurs d'Azote – NITROGEN, pour des besoins et des applications variés. En produisant de l'Azote à partir d'air comprimé grâce à la technologie PSA (*Pressure Swing Adsorption*), il s'agit d'une solution économique et efficace pour la production autonome d'Azote à faible coût.

Dans certaines applications spécifiques, comme l'emballage de saucisses et de viandes fraîches, certains experts recommandent que l'atmosphère soit composée d'Azote et de CO_2. Pour ces cas, **SYSADVANCE** a développé un système de mélange de gaz – GASMIX, qui permet d'utiliser le générateur d'Azote avec un système conventionnel d'alimentation en CO_2, ce qui permet de réaliser des économies significatives sur les coûts de mélange.

Contactez-nous ou adressez-vous à l'un de nos distributeurs pour identifier la solution la plus adaptée aux besoins de votre entreprise.









MF_ALIMENTAR_V03_OUT2026_FR



SYSTÈMES DE PRODUCTION D'AZOTE *ON-SITE* ut*ilisant* la technologie PSA

CADRE JURIDIQUE

- Décret-loi nº 64/2011 du 9 mai 2011;
- Règlement (UE) nº 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil;

Ce règlement établit les spécifications suivantes pour l'Azote en tant qu'additif utilisé comme gaz d'emballage inerte ou comme agent propulseur (E-941):

DÉFINITION

Einecs: 231-783-9
Dénomination chimique : Azote
Formule chimique: N_2
Masse moléculaire: 28
Composition: Pas moins de 99%

DESCRIPTION

Gaz incolore, inodore et ininflammable.

IDENTIFICATION

PURITÉ

- Eau: Pas plus de 0,05 %.
- Monoxyde de Carbone:
  Teneur inférieure ou égale à 10 µl/l
- Méthane et autres hydrocarbures:
  Teneur n'excédant pas 100 µl/l,
  exprimée en méthane.
- Dioxyde d'Azote et Oxyde d'Azote:
  Teneur inférieure ou égale à 10 µl/litre.
- $O_2 \leq 1\%$



CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DE L'AZOTE PRODUIT PAR LES GÉNÉRATEURS DE LA LIGNE D'AZOTE

L'azote produit par les générateurs de la ligne d'Azote **SYSADVANCE** est soumis à des tests rigoureux de contrôle de la qualité en usine, à l'aide d'appareils de mesure calibrés et de méthodes analytiques adaptées à l'industrie alimentaire, afin de s'assurer que le gaz est conforme aux spécifications définies par la législation en vigueur.

Les résultats obtenus sont dûment consignés dans un rapport qui est envoyé au client avec la documentation de l'équipement.

Il est à noter que **SYSADVANCE** propose à ses clients de contrôler périodiquement les spécifications de l'Azote produit par les générateurs de lignes d'Azote déjà installés et en fonctionnement.

© 2026 - SYSADVANCE S.A. Tous droits réservés.
Les noms, noms de produits, noms commerciaux et marques de service appartiennent à la société SYSADVANCE. Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les spécifications techniques des produits.
Images non contractuelles.

COMPETE 2030 · PORTUGAL 2030 · Cofinanciado pela União Europeia · SGS · IMQ CERTIFIED