Ventajas del envasado al vacío edenox

El envasado al vacío es una técnica de conservación ideal para todo tipo de alimentos y, sobre todo, imprescindible para los frescos como la carne o el pescado. Al envasar al vacío extraemos el oxígeno que rodea al alimento para mantenerlo de forma hermética en una bolsa, con lo que logramos que el proceso natural de oxidación se retrase y sus cualidades organolépticas se mantengan por más tiempo. En el caso de la carne o pescado esto es vital, porque estos alimentos requieren condiciones especiales de higiene y seguridad alimentaria.
Si trabajas habitualmente con carnes y pescados en tu negocio te mostramos los beneficios principales de esta técnica asociada a la tecnología de envasado edenox que mejorarán tu producción:

El envasado al vacío alarga la vida útil de los alimentos

La primera gran ventaja de envasar al vacío carnes y pescados es que gracias a esta técnica los alimentos mantienen sus cualidades por más tiempo. Esto redunda en que los negocios pueden reducir sus mermas y con ello ahorrar costes. Así se evitan desperdicios en una carnicería, pescadería, negocio de restauración...
Como sabrás, los alimentos tienen una fecha de consumo recomendado que indica cuánto tiempo se mantendrán en perfectas condiciones. Esta duración varía en cada caso según el tipo de alimento. Por ejemplo, las legumbres cuentan con una mayor duración que las verduras, frutas y, sobre todo, que las carnes y pescados. Alimentos como filetes, embutidos, preparados cárnicos o piezas de pescado y mariscos requieren de unas condiciones de conservación mucho más cuidadas, con refrigeración y aisladas de las condiciones externas el máximo tiempo posible ya que el oxígeno y las temperaturas cálidas favorecen la reproducción bacteriana.
En este punto, un aspecto esencial para que carnes y pescados envasados conserven adecuadamente sus propiedades es el sellado de la bolsa. Las envasadoras al vacío profesionales edenox son capaces de realizar un sellado óptimo para que esta bolsa quede bien cerrada evitando que entre o salga aire en el envase.

El envasado al vacío favorece la seguridad alimentaria

Una de las grandes preocupaciones de quienes manipulan alimentos frescos como la carne y el pescado es la seguridad alimentaria. Si pensamos en todo el recorrido que realiza este producto, observaremos que su despiece y transporte son momentos importantes en los que se han de extremar las precauciones. Mantener un cuidado extremo durante todo este proceso ayuda a evitar intoxicaciones alimentarias. ¿Cómo puede el envasado al vacío velar por la seguridad alimentaria? Sencillamente porque gracias a la bolsa se protege a las carnes y pescados del contacto directo con las manos u otras superficies que puedan estar sucias o contaminadas.

El envasado al vacío ayuda a organizar el stock

¿Quieres mantener tu stock de carnes y pescados en perfectas condiciones y bien organizado? ¡El envasado al vacío es tu gran aliado! Esta técnica es muy útil para almacenar los alimentos en bolsas

herméticas, congelarlos y organizarlos según tus necesidades por tipo de producto, tamaño, fecha de consumo recomendada... Incluso para los tarros de conservas o líquidos, el envasado al vacío puede ayudarte enormemente a conseguir esta mejor organización y aprovechamiento del tiempo y espacio en tu negocio.

Los alimentos no pierden sus jugos naturales

Las envasadoras de sobremesa por tiempo Vaksic edenox funcionan con tecnología de sensor de alta precisión, evitando que las carnes y pescados pierdan sus jugos naturales ya que no realizan más tiempo de vacío del necesario

Se evita la quemadura por congelación

Al congelar carnes y pescados dentro de una bolsa, los alimentos no entran en contacto directo con el hielo, por lo que evitamos la quemadura por congelación

Favorece el mantenimiento de sus cualidades

El color, sabor, olor... de las carnes y pescados se conserva favorablemente cuando estos están envasados y se pueden consumir como el primer día

Más información: http://www.edenox.es/productos.aspx?IG=4&IF=22
www.edenox.com