

ALIGAL Cheese



Suas necessidades



Se estiver lançando um novo produto, procurando por um novo conceito em embalagem, implementando uma melhoria de processo ou otimização de custos, a Air Liquide tem as respostas para você. Precisa de uma vantagem competitiva no seu mercado de queijos? Seja um cliente ALIGAL.

Suas necessidades...	...Funcionalidades esperadas...	...Nossas soluções
Inovação de produto	Criar e inovar com novas formas	Shaping (porções, bolas...)
Segurança alimentar	Reduzir crescimento de bactérias	Congelamento rápido
	Limitar o crescimento de fungos	Desoxigenação do leite
Preservação	Proteger seu produto contra a oxidação	Inertagem de tanques de matérias prima e blanketing de produtos Desoxigenação do leite
	Estender a vida útil de seus produtos	Resfriamento rápido
		Congelamento
		Embalagem com Atmosfera Modificada (MAP)
Redução de aditivos	Reduzir o uso de aditivos químicos	Embalagem com Atmosfera Modificada (MAP)
Aspecto	Aumentar a atração visual da embalagem	Embalagem com Atmosfera Modificada (MAP)
Organolépticos	Melhorar o sabor de seus produtos	Resfriamento do coalho
Forma / Conveniência	Elaborar produtos prontos para comer e congelados individualmente (IQF)	Congelamento individual (IQF)
	Manuseio de produtos macios e frágeis	Congelamento superficial do queijo
	Ralar e fatiar homogeneamente	Controle de temperatura
Processamento	Padronizar o pH do leite	padronização do pH
	Melhorar a precisão no peso das fatias	Congelamento superficial do queijo
	Fatiar com eficiência e limitar a perda de produto	
	Aumentar o rendimento na produção do queijo	Resfriamento do coalho
Armazenamento	Otimizar seu planejamento anual postergando a produção	Congelamento do coalho em grãos
Transporte	Despachar rapidamente seus produtos com temperatura controlada	Transporte
Gases em conformidade alimentar	Gás como aditivo	ALIGAL Atmosphere
	Gás como auxiliar de processo	ALIGAL Freeze
Gases puros	Gases para laboratórios	ALPHAGAZ
Tratamento de efluentes	Aumente a eficiência de sua estação de tratamento de efluentes	Aumento da oxigenação
	Controle de pH	Neutralização de efluentes alcalinos

MEIO AMBIENTE

ENTREGAR

OTIMIZAR

ELABORAR

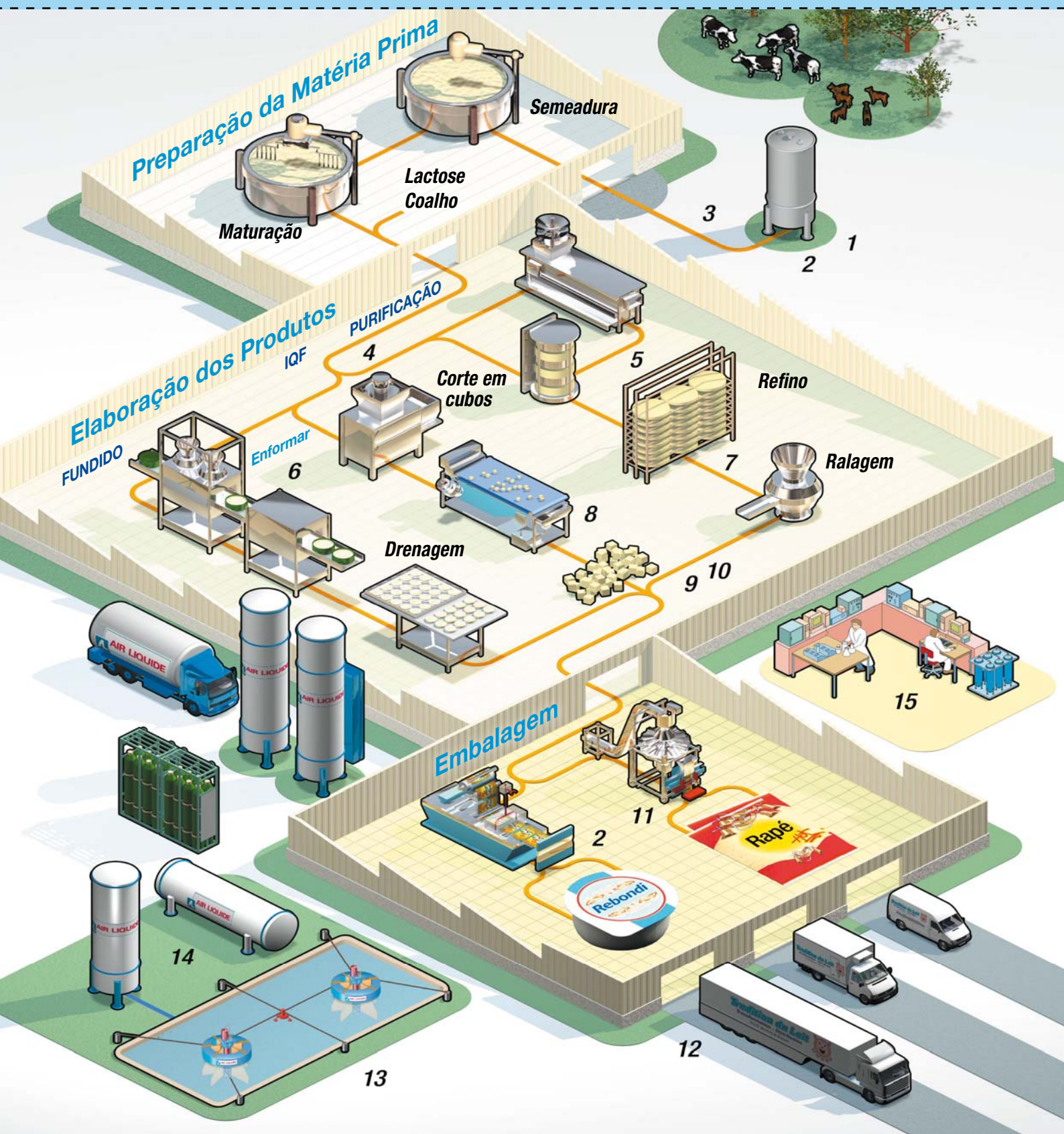
BEM-ESTAR

PROTEGER

INOVAR

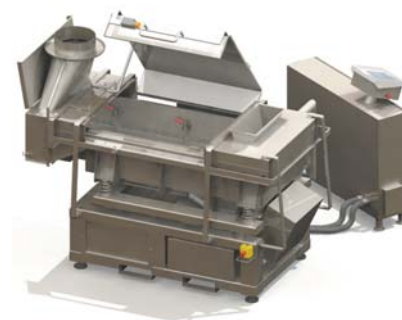
Seus processos

A Air Liquide trabalha com todos os tipos de fabricantes de queijo, qualquer que seja o tamanho da operação, os métodos de fabricação e os produtos. Como um fornecedor de soluções inovadoras, a Air Liquide apoia você ao longo dos seus processos, da preparação das matérias primas até o transporte dos produtos prontos.



Nossas soluções

A Air Liquide oferece a você ALIGAL Cheese, uma linha completa de soluções em um pacote único personalizado para atender seus requisitos de qualidade, higiene, HACCP e de processos. Nossas ofertas são compatíveis com qualquer necessidade ou qualquer tipo de configuração de produção.



▶ ALIGAL abrange uma linha de gases com grau alimentar

Seja em cilindros, geração on site, ou em tanques de gases liquefeitos, ALIGAL assegura a mais alta qualidade e padrões de segurança e está preparada para atender a todas regulamentações em validade (por exemplo, certificado HACCP e programas de rastreabilidade). Também fornece as especificações adequadas para seu processo.

▶ ALIGAL abrange uma linha completa de equipamentos e serviços de suporte

A oferta Air Liquide inclui uma coleção de inovações, de equipamentos e serviços relacionados aos gases para atender seus requisitos de produtividade. Escolha entre auditorias, programas de treinamentos, relatórios pela Internet ou serviços de instalações e manutenção.



Nossas soluções	Gás	Equipamento
1 Desoxigenação do leite	ALIGAL 1	Injetor
2 Inertização / <i>Blanketing</i>	ALIGAL 1 ou 6	Porta para <i>blanketing</i>
3 Padronização de pH	ALIGAL 2	ALIGAL Carbostat
11 Embalagem com atmosfera modificada (MAP)	ALIGAL 1/2/12/13/15/6/62	
6 Conservação da forma	ALIGAL Freeze 1	Cryoshaping
4 Resfriamento do coalho	ALIGAL Freeze 1	Armários; ALIGAL Cryodrop; Injeção direta
10 Congelamento IQF	ALIGAL Freeze 1 ou 2	ALIGAL CrustFlow V ou P; ALIGAL ZipRoll
5 Congelamento do coalho	ALIGAL Freeze 1 ou 2	ALIGAL Cryodrop
8 Congelamento superficial do queijo	ALIGAL Freeze 1 ou 2	Armário ou túnel
	ALIGAL Freeze 1	ALIGAL CrustFlow V ou P ou S
	ALIGAL Freeze 2	ALIGAL Carbospray L
7 Controle de temperatura	ALIGAL Freeze 2	ALIGAL Carbospray C
9 Resfriamento e congelamento rápidos	ALIGAL Freeze 1 ou 2	Armário ou túnel
12 Transporte	ALIGAL Ice / ALIGAL Freeze 2	ALIGAL Carbofresh D
13 Oxigenação	Oxigênio	ASPAL Turboxal ou Ventoxal
14 Neutralização de efluentes alcalinos	CO ₂	ASPAL Carb Eco
15 Laboratório de análises	ALPHAGAZ	ALPHAGAZ

Atmosferas ALIGAL

Congelamento ALIGAL

Nossa criação de valores

ALIGAL Cheese da Air Liquide é direcionada para as necessidades específicas dos fabricantes de queijo. ALIGAL se baseia na forte experiência técnica e conhecimento da indústria de alimentos desenvolvida através de nossa rede mundial pelos mais de 100 anos de nossa história.



► Fornecimento de soluções inovadoras e que adicionam valor

Cryo-shaping, tecnologias de congelamento IQF, tratamento do leite, aumento da qualidade sensorial dos produtos... ALIGAL Cheese da Air Liquide oferece o benefício dos contínuos avanços em pesquisa e desenvolvimento e nas aplicações no campo. A experiência de nossos especialistas em alimentos ajuda você a se diferenciar no mercado de queijos.



► Compartilhamento dos mesmos desafios

Com uma longa história de mais de 100 anos, nós entendemos a Indústria de queijo e suas principais questões como segurança, eficiência, qualidade e produtividade.

A solução ALIGAL em embalagem com atmosferas modificadas, refrigeração, transporte, ou processos de inertagem resolve muitos problemas como: segurança e preservação dos alimentos, otimização de custos de produção, qualidade do produto...



► Dedicção em profundidade nos seus processos

Com ALIGAL Cheese, a Air Liquide é o parceiro ideal de todos os seus projetos. Damos todo o suporte, experiência, conhecimento em processos e *know-how* em boas práticas industriais que você precisa para encontrar e implementar a melhor solução para atender às suas exigências operacionais e de qualidade. Temos 1.800 patentes, 1.000 aplicações inovadoras, e especialistas em alimentos.



► Preservação da vida e do meio ambiente

Cerca de 33% das vendas da Air Liquide são diretamente empenhadas para aplicações e negócios que ajudam a preservar o meio ambiente e garantir a segurança humana. Existem, claro, as aplicações de gases para meio ambiente (tratamento de efluentes) mas, também, as soluções que ajudam a reduzir o consumo de energia.





Contatos

Air Liquide Brasil – sede
 Av. das Nações Unidas, 11.541, 19º andar
 Brooklin Novo
 04578-000 – São Paulo, SP
 Tel (11) 5509 8300

Aratu – BA
 Via de Penetração I, 890
 Centro Industrial Aratu Simões Filho
 Tel (71) 3296-8250

Campinas – SP
 Rua Um, 557
 Pólo I de Alta Tecnologia
 Tel (19) 3781-3000

Canoas – RS
 Rua David Canabarro, 600 – Centro
 Tel (51) 3462-4300

Caxias do Sul – RS
 Rua Marechal Floriano, 555 – sala 204
 Tel (54) 3214-1614

Contagem – MG
 Rua Dois, 300 - Bloco 2
 Distr. Industrial - Riacho das Pedras
 Tel (31) 3359-1000

Curitiba – PR
 Rua José Rodrigues Pinheiro, 3033
 – Bairro CIC
 Tel (41) 3386-8000

Goiânia – GO
 Rua Otoniel da Cunha, Quadra 65A,
 Lote 10 – Vila Brasília
 Tel (62) 3282-8787

Joinville – SC
 Rua Rui Barbosa, 700
 Distrito Industrial
 Tel (47) 3435-4500

Recife – PE
 Rodovia BR 101 – Sul, km 29,6
 Quadra A lote 01 Pte. dos Carvalhos
 Cabo de Santo Agostinho
 Tel (81) 3521-0061

Rio de Janeiro – RJ
 Praia de Botafogo, 518 – 11º andar
 Botafogo
 Tel (21) 3223-7650

São José dos Campos – SP
 Estrada Municipal Cajuru, 655
 Jardim Americano
 Tel (12) 3929-9979

São Paulo – SP
 Av. Pres. Wilson, 5874 – Vila Carioca
 Tel (11) 6948-9800

Sertãozinho – SP
 Via Vicinal Antonio Sarti, 540
 Distrito Industrial
 Tel (16) 3945-5933

Varginha – MG
 Rua João Urbano Figueiredo, 201
 Parque Boa Vista
 Tel (35) 3212-1499

