

MELHOR DESEMPENHO PARA INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIA E FARMACÊUTICA



F&P
FOOD & PHARMA

Com o crescimento da demanda pelo bem-estar e por uma vida mais saudável, a Air Liquide busca desenvolvimento industrial e oferta de gases dedicados a implantar melhorias nos segmentos alimentício e farmacêutico.

MAIS DURABILIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA PARA ALIMENTOS E PRODUTOS FARMACÊUTICOS

Dos gases e serviços aos equipamentos, nossas soluções são completas para atender às necessidades específicas de cada um dos segmentos, garantindo sempre a melhor qualidade para o cliente.

APLICAÇÕES DE NOSSAS SOLUÇÕES PARA ALIMENTOS

CONGELAMENTO E RESFRIAMENTO

- Técnicas criogênicas que preservam a integridade das células e formam cristais de água menores, resultando em uma aparência mais atrativa e melhor qualidade no processo de congelamento e resfriamento, além de diminuir o tempo do processo.

ATMOSFERA MODIFICADA

- Preserva a qualidade e o frescor dos alimentos por mais tempo.
- Reduz a necessidade de conservantes.
- Seu produto com uma apresentação impecável.

DESOXIGENAÇÃO DE LÍQUIDOS

- Proteção contra oxidação de alimentos.
- Evita mudanças no aroma, no sabor e na coloração.

CARBONATAÇÃO DE BEBIDAS

- Dióxido de carbono líquido de acordo com a FSSC 22000.

INERTIZAÇÃO

- Atmosfera protetora que evita a reação de produtos.

TRATAMENTO DE ÁGUA

- Tratamento de efluente e afluente.

LABORATÓRIO E CONTROLE DE QUALIDADE

- Gases especiais de alta pureza e misturas de gases para analisadores de laboratório.

APLICAÇÕES DE NOSSAS SOLUÇÕES PARA A ÁREA FARMACÊUTICA

INERTIZAÇÃO

- Deslocar ou eliminar oxigênio e umidade.
- Garantir a qualidade do produto.
- Proteção contra explosões e flamabilidade.

LABORATÓRIO E CONTROLE DE QUALIDADE

- Gases especiais de alta pureza e misturas de gases para analisadores de laboratório.

TRATAMENTO DE ÁGUA

- Tratamento de efluente e afluente.

RESFRIAMENTO DE REATORES

CONGELAMENTO (FREEZE DRYING)

OXIGÊNIO PARA FERMENTAÇÃO

