



## **NOUVELLE OPPORTUNITE D'ENSACHAGE SOUS ATMOSPHERE MODIFIEE**

CONCETTI, Bastia Umbra en Italie, a introduit l'emballage sous atmosphère modifiée (MAP) dans ses systèmes entièrement automatiques d'ensachage, mais d'une manière intéressante et innovante.

Le système est conçu pour aider les producteurs d'aliments secs pet food et pour animaux à offrir la meilleure qualité de produit. Cette technologie prolonge considérablement la durée de conservation des aliments et préserve le goût et la fraîcheur de chaque sac.

En remplaçant l'atmosphère ambiante dans un emballage avec un gaz neutre ou un mélange gazeux, la durée de conservation des produits peut être considérablement prolongée, en apportant un aspect, une odeur et un goût bien plus préservés qu'ils ne le seraient autrement.

CONCETTI, fabricant de machines d'emballage de haute qualité, vient de tester une ensacheuse "IGF 1200" entièrement automatique avec un double système d'alimentation, conçue pour des sacs en papier à soufflets, de 4 à 20 Kg, à gueule ouverte avec doublure intérieure en PE.

L'application MAP conçue par CONCETTI consiste :

- à remplacer l'air ambiant par un gaz, comme de l'azote ou un mélange de gaz, pendant tout le processus de remplissage, et pas seulement dans l'emballage lui-même.
- Les sacs sont fermés et scellés hermétiquement alors qu'ils sont encore sous atmosphère d'azote.

[www.concetti.com](http://www.concetti.com)

