



# Oxino

PASTREAZA IN MOD NATURAL GUSTUL SI PRELUNGESTE TERMENUL DE VALABILITATE

GUST

SI

TERMEN

DE

VALABILITATE

*Pastreaza in mod  
natural gustul si  
prelungeste termenul  
de valabilitate*



## Absorbantele de oxigen Oxino® absorb tot oxigenul din ambalaj.

- Oxigenul este principala cauza a deteriorării
- Chiar și cele mai mici cantități de oxigen din ambalaj influențează viteza de deteriorare a alimentelor
- Prezența Oxino® duce la o atmosferă complet lipsită de oxigen

### Oxino® previne:

1. Dezvoltarea mușcăiului și a bacteriilor aerobe
2. Oxidarea și rancezirea grăsimilor
3. Decolorarea
4. Dezvoltarea insectelor



## Oxino® ajuta alimentele sa ramana proaspete pentru mai mult timp

### BENEFICII PENTRU SANATATE SI GUST

- **Reducerea utilizarii conservantilor naturali si artificiali precum sarea, zaharul, acizii, antioxidanii are ca rezultat produse alimentare mai sanatoase**  
Si nu mai este necesar sa se echilibreze nivelurile de zahar, sare sau acid pentru a încetini dezvoltarea microbilor aerobi.
- **Posibilitatea de a utiliza ingrediente care se oxideaza usor, cum ar fi grasimi nesaturate, unt proaspăt, vitamine etc., mentinand în acelasi timp durata de valabilitate.**  
Oxino® permite utilizarea de grasimi sanatoase în locul grasimilor saturate, contribuind astfel la o dieta mai sanatoasa.
- **Produse mai sanatoase cu gust mai bun si natural**  
Produsele alimentare ambalate conventional trec printr-un proces de oxidare continua, ceea ce duce la deteriorarea gustului si a aromei. Produsele ambalate cu Oxino® isi pastreaza aroma si gustul initiale.
- **Noi revendicari si inovatii.**  
Se pot introduce noi produse si revendicari de marketing referitoare la gustul natural, nutritia sanatoasa si utilizarea redusa sau deloc a conservantilor

### TERMEN DE VALABILITATE MAI LUNG

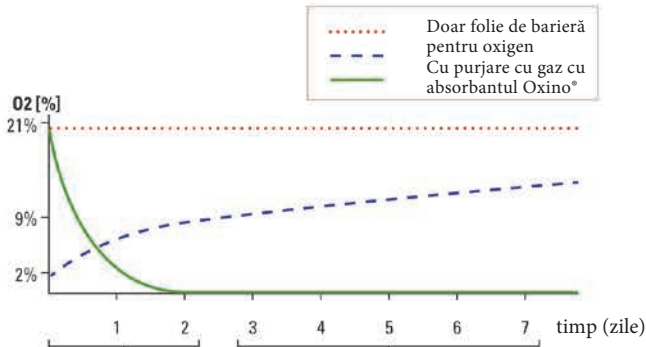
- **Optimizarea geografica si a lantului de aprovizionare.**  
Un termen de valabilitate mai lung deschide o fereastră de oportunitati pentru extinderea geografica si optimizarea lantului de aprovizionare.
- **Reducerea nivelurilor de returnare a produselor si a risipei.**  
Un termen de valabilitate mai lung poate reduce semnificativ nivelurile de returnare si risipa a produselor.
- **Cresterea vitezei si eficientei productiei.**  
Oxino® poate fi aplicat la viteza mare in timpul procesului de productie. Nu mai sunt necesare tratamentul de purjare cu gaz si ambalarea in vid. Oxino® si echipamentul de ambalare cu flux functioneaza foarte bine impreuna si asigura un nivel constant de oxigen de <math><0,1\%</math>. Oxino® poate fi, de asemenea, combinat cu purjarea cu gaz, menținând o garantie tampon de 0,1% oxigen in lantul de distributie.



# De ce Oxino® este mai bun decat tehnicile de conservare existente

## Oxino® absoarbe tot oxigenul din ambalajul alimentelor

In timp ce purjarea cu gaz aduce nivelurile de O<sub>2</sub> la un nivel % scazut, Oxino® va absorbi tot oxigenul la <0,1% in maxim 48 de ore<sup>1</sup>



Oxigenul migrează lent din exteriorul ambalajului

Oxigenul rezidual este eliberat după 24 de ore si va fi complet absorbit de Oxino®

Imediat după ambalare

2% O<sub>2</sub>



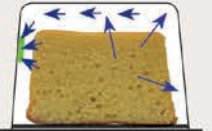
Prăjitură cu infuzie de gaz

T = 0

O<sub>2</sub>% = < 2%

Imediat după ambalare

0% O<sub>2</sub>



T/Zi +1 (plus)

O<sub>2</sub> extras din prăjitură



Prăjitură ziua 28

O<sub>2</sub>% = 0%

*Oxino® nu dauneaza integritatii produsului alimentar.*

- Sursă: date interne de laborator, confirmate în diverse teste din industrie, ambalare cu folie de barieră la oxigen
- Sursă: Anders Leufvena, Nasser Sedaghar și Mohammed B. Habibib
  - SIK, Institutul suedez pentru alimente și biotehnologie, PO BOX 5401, S-402 29, Göteborg, Suedia;
  - Departamentul de știință și tehnologie alimentară, Universitatea Ferdowsi, Mashhad, Iran
- Sursă: ainia Technological Center Spain, „Análisis de la eficacia de absorbedores de oxígeno sobre fiambre envasado”, 2010
- Coordonatele CIELab: fiecare culoare este reprezentată folosind trei coordonate, L = luminiozitate a = cantitatea de roșu-verde, b = cantitatea de galben-albastru

## Efectele pozitive ale unei reduceri complete a oxigenului pentru produse alimentare

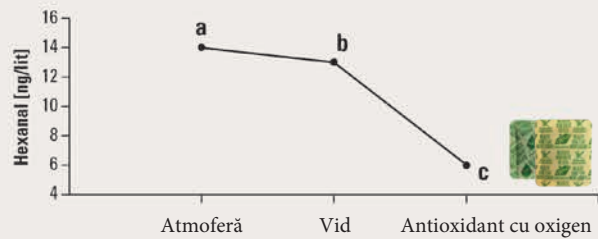
Oprește dezvoltarea mucegaiului, care poate avea loc chiar si cu doar 0,2% O<sub>2</sub>

tortilla ambalată cu Oxino®



tortilla, doar cu purjare cu gaz

## Oprește oxidarea grăsimilor<sup>2</sup>



Un test de stabilitate a fisticului crud uscat cu diferite sisteme de ambalare arată că numai un absorbant de oxigen va preveni un nivel vizibil de rănecire

Previne procesul fotocatalitic de decolorare care poate fi declanșat de cele mai mici cantități de oxigen rezidual<sup>3</sup>

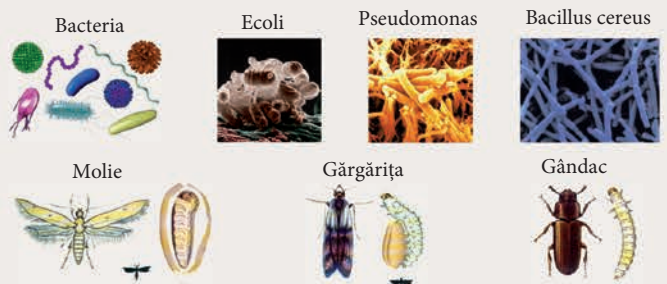


Ambalaj conventional

Cu Oxino®

- Culoarea a fost măsurată în cele mai decolorate părți ale produsului. Au fost prelevate în total 10 zone per felie pentru a obține o medie reprezentativă. Parametrii stabili ai măsurătorilor: Observator 10°/ Iluminant D65

## Oprește dezvoltarea microorganismelor aerobe și insectelor



# Numai Oxino® mentine nivelul de oxigen sub < 0,1% fara dezavantajele metodelor conventionale

Spre deosebire de Oxino®, metodele conventionale nu vor elimina niciodata complet oxigenul. In plus, acestea au urmatoarele dezavantaje care pot fi evitate cu Oxino®.

Vid	Purjare cu azot (N <sub>2</sub> )	Purjare cu dioxid de carbon (CO <sub>2</sub> )
Poate modifica textura sau forma produselor alimentare	Nu inhiba mucegaiul in mod eficient.	Poate provoca un gust si un miros acid.

## Oxino® poate fi aplicat cu usurinta in timpul procesului de productie

Oxino® poate fi utilizat in combinatie cu toate tehnicile standard de purjare cu gaz, de ambalare cu umplere, de termoformare etc. Singura conditie prealabila este o pelicula cu proprietati de bariera pentru oxigen și o inchidere etansa. Pentru aplicarea etichetelor se poate utiliza o masina de etichetat standard. Impreuna cu partenerii nostri din industria ambalajelor, vom colabora cu dumneavoastra pentru a implementa Oxino® in cadrul procesului dumneavoastra actual de productie.









## Oxino® aduce beneficii unei varietati de alimente, inclusiv:



## Oxino® este sigur

Utilizarea Oxino® este aprobata in UE, SUA, Japonia, Asia și NZ/AUS. Continutul este netoxic si inofensiv daca este consumat accidental. Doar pentru informarea dumneavoastra, sarea de masa este mai toxica pentru organismul uman decat continutul Oxino®.

# Oxino® îmbunătățește calitatea produsului dumneavoastră

Cu Oxino®	Ambalare conventională fără Oxino®
	
Fără mucegai	Mucegai
	
Fără mucegai, gust mai bun	Mucegai, gust neplăcut
	
Fără decolorare	Decolorare
	
Fără oxidarea grăsimilor	Oxidarea grăsimilor

Pentru a stabili un test gratuit, astfel încât să puteți verifica beneficiile includerii Oxino®, vă rugăm să ne contactați la:



Distribuitor România & Moldova:  
**SARGAS TRAWÉ SRL**,  
Aleea 3 Siloz nr. 9 ap. 1 Carcea 207206  
+40742520464  
officesargas@gmail.com