

**Vorteile** durch die Gase ist sicher die grosse Sicherheit gegen die Bakterien. Das Verformen wird geschützt, es ist auch eine verlängerte Haltbarkeit möglich. Ausserdem wird das Oxidationsverfahren stark vermindert. Es gibt laut den Konzernen auch weniger Retouren.

**Nachteile** gibt es wenige der relativ unspektakulärste Nachteil ist wohl der, dass sich die Qualität nicht ersichtlich verbessert. Zudem sind die Produkte durch die MAP keine Sterilkonserven.

Warum sollte man die Verpackung benutzen? Das Ziel von MAP ist es die Produkte länger Haltbar zu machen und auch ihre Qualität zu bewahren. Also im Grunde die Verwesung/Verderbung zu verhindern oder zumindest auf ein Maximum zu verlangsamen.

## Kompetenz C2

geschrieben von  
**Daniel Gerber**

### Gasspülung in der LMI

Bevor die Begasung stattfindet, wird die Folie ausreichend versiegelt, jedoch wird auf einer Seite ein Loch offen gelassen.

Danach wird durch ein Gasrohr durch das Verdrängungsprinzip die Luft herausgespült.

Anschliessend zur nächsten Maschine und danach versiegelt.

-6-

-7-

www.minibooks.ch

-5-

-4-

-3-

-2-

Lebensmittel die mithilfe von Schutzgasen verpackt wurden (MAP) müssen unter Schutzatmosphäre verpackt werden. Als Packgase werden die Gase bezeichnet die vor, nach oder gleichzeitig mit dem Produkt in die Verpackung kommen.

### Verordnung der EDI



Zu Beginn wird die sogenannte Unterbahnfolie mit Hilfe von einem Thermoformwerkzeug mit dem Produkt "verleimt". Danach gelangen die Ober- und Unterbahnfolie unter die Vakuumglocke. In dieser Glocke strömt die Luft hinaus und ein Vakuum wird erzeugt. Danach erfolgt die Versiegelung der Verpackung.

### Vakuum