

Gourmet

Lebensmittelgase auf einen Blick



Unter dem Namen Gourmet liefert Messer reine Gase und Gasmische für die Lebensmittelindustrie.

Länger anhaltende Qualität, ansprechende Optik, sprudelnde Frische – die Aufgaben, die Gase in der Lebensmittelindustrie erfüllen, sind vielfältig.

Schwerpunkt der Anwendungen ist es, die vorhandene Qualität eines Produktes zu bewahren.

Zum Einsatz kommen Gourmet-Lebensmittelgase von Messer bei den verschiedensten Verfahren in der

gesamten Kette von der Produktion, über die Verarbeitung, der Verpackung, der Lagerung, dem Transport bis zur Gastronomie.

Beispielsweise können Lebensmittelgase biologische Prozesse verzögern oder verstärken. Sie schützen Produkte, kühlen, frosten oder erwärmen sie.

Typische Anwendungen sind das Frosten und Verpacken, das Kühlen während der Mischprozesse oder das Karbonisieren von Getränken.



Die Messer Gourmet Produktpalette

Unter dem Namen Gourmet liefert Messer reine Gase und Gasgemische für die Lebensmittelindustrie.

Diese genügen höchsten Qualitätsanforderungen und erfüllen alle europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.



Einen Überblick über unsere Gasenamen gibt Ihnen die folgende Tabelle:

Reingase							
Name	Gas	E-Nr.	Zusammensetzung in Volumenprozent				
			CO ₂	N ₂ O	N ₂	O ₂	
Gourmet C	Kohlendioxid	E 290	100	-	-	-	
Gourmet L	Lachgas, Distickstoffmonoxid	E 942	-	100	-	-	
Gourmet N	Stickstoff	E 941	-	-	100	-	
Gourmet O	Sauerstoff	E 948	-	-	-	100	
Gasgemische							
Name	Gas	E-Nr.	Zusammensetzung in Volumenprozent				
			CO ₂	N ₂ O	N ₂	O ₂	
Gourmet N50	Stickstoff, Kohlendioxid	E 941 / E 290	50	-	50	-	
Gourmet N70	Stickstoff, Kohlendioxid	E 941 / E 290	30	-	70	-	
Gourmet O80	Sauerstoff, Kohlendioxid	E 948 / E 290	20	-	-	80	

Anwendungen

Gase kommen in der Lebensmittelindustrie bei vielen Anwendungen und in verschiedenen Einsatzgebieten zum Einsatz.

Weitere Informationen finden Sie auf der Webseite von Messer Schweiz (www.messer.ch) oder der Seite Anwendungstechnik der Messer Group. Sie erreichen die Webseite von Messer Schweiz ganz einfach mit dem hier abgebildeten QR - Code.

Zertifizierung

Selbstverständlich ist Messer Schweiz nach ISO 22000:2018 (Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit) zertifiziert.

Service und Beratung

Das Expertenteam von Messer erarbeitet gemeinsam mit den Anwendenden für jeden individuellen Fall das optimale Konzept.

Technologiezentrum

Messer betreibt eigene Technologiezentren. In Europa sind diese in Krefeld (Deutschland), Gumpoldskirchen (Österreich) und Budapest (Ungarn).

