

# Système à l'azote liquide Freshline® LIN-IS



## Élimination précise de la chaleur pour l'industrie des viandes



### Avantages du système à l'azote liquide Freshline LIN-IS

- Les mélanges de viande sont plus uniformes
- Apparence de la viande accrue en réduisant l'exposition à l'oxygène
- Processus de congélation consistant et reproductible
- Abordable
- Diminution de la perte de saveur et d'arôme



Le système l'azote liquide Freshline LIN-IS permet de contrôler la température de la viande grâce à l'injection précise d'azote liquide dans le produit lors de sa transformation.

La transformation hautement rapide nécessaire pour se tailler une place dans l'industrie des viandes produit plus de chaleur que jamais auparavant. L'injection d'azote liquide pendant la transformation vous permet de maintenir la rapidité du processus et la qualité du produit.

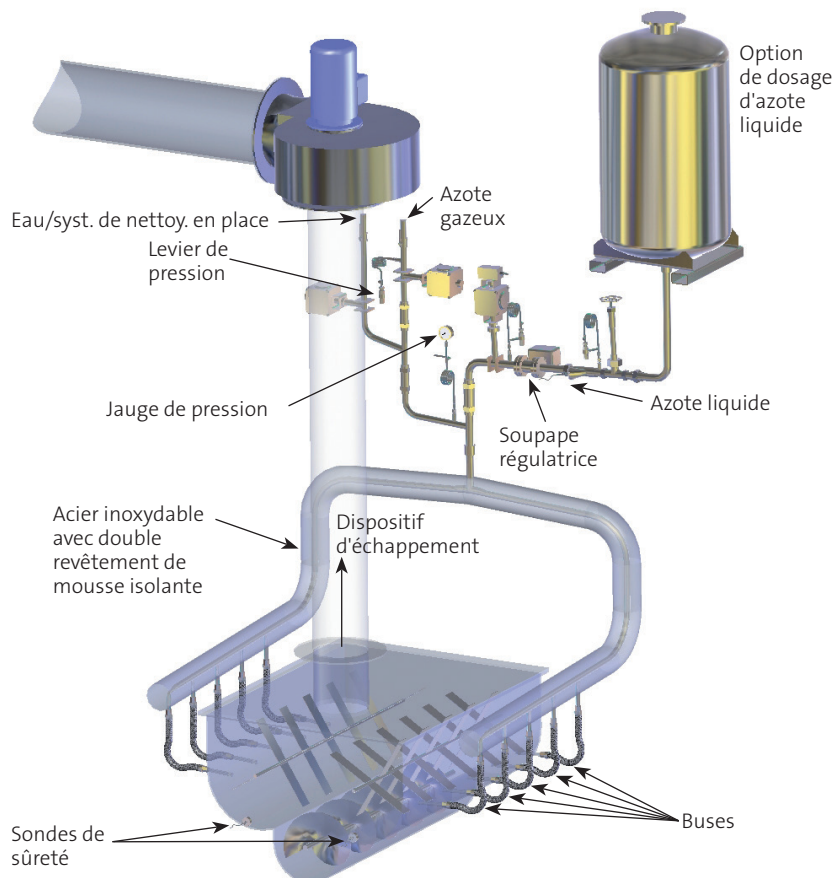
Bien que la chaleur soit pratiquement intrinsèque à la transformation des aliments, elle doit être éliminée avant l'étape de l'emballage ou de l'expédition. Lors de la transformation des viandes, peu de chaleur est nécessaire pour que le gras fonde ou se ramollisse. La transformation à haute vitesse des viandes nécessaire pour être concurrentiel de nos jours produit de plus en plus de chaleur. Cette chaleur entraîne la fonte ou le ramollissement des gras nécessaires et désirés, causant ainsi un produit final de mauvaise qualité.

La chaleur produite lors de la transformation peut être facilement et efficacement éliminée grâce à l'azote liquide. L'injection d'azote liquide pendant le mélange ou le broyage permet de profiter de l'extraordinaire puissance du liquide cryogénique à  $-195,6\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $-320\text{ }^{\circ}\text{F}$ ) en le mettant en contact intime avec votre viande. Le mélange et le broyage de la viande avec de l'azote liquide permet d'éliminer rapidement et efficacement la quantité précise de chaleur voulue. Que vous vouliez éliminer la chaleur produite par friction ou par énergie mécanique ou encore atteindre un refroidissement plus important, l'azote liquide est la solution qu'il vous faut. La stabilisation des gras dans le produit mélangé facilite grandement la transformation en aval, permet d'obtenir un produit final de meilleure qualité et augmente le temps de disponibilité.

## Comment fonctionne-t-il?

Avec le système Freshline LIN-IS, l'azote liquide est injecté dans le mélange de viande à l'aide de buses installées dans votre mélangeur ou broyeur. La taille, la disposition et la configuration des buses sont personnalisées à votre équipement de transformation et en fonction des résultats que vous voulez obtenir. Il est possible de contrôler avec précision la température et l'utilisation de l'azote grâce à l'un des systèmes exclusifs en option. La fonction de recette, les systèmes d'échappement, les dispositifs de contrôle et l'intégration dans vos réglages font tous partie de l'ensemble complet des services offerts par Air Products. Pour visualiser une animation du processus, visitez la page [airproducts.com/food](http://airproducts.com/food).

Figure 1 : Schémas du système Freshline LIN-IS



## Demandez à Air Products et attendez-vous à plus

En plus de l'équipement, nous offrons la formation et les systèmes de sécurité nécessaires à une installation de qualité ainsi qu'un soutien technique expert avant, pendant et après l'installation. Que vos utilisations de l'emballage, du refroidissement, de la réfrigération ou de la congélation comportent des produits de boulangerie et de pâtisserie, des fruits et des légumes, de la volaille, des viandes, des mets préparés ou tout autre aliment, les solutions Freshline d'Air Products vous offrent des gaz et de l'équipement de grande pureté, des capacités d'approvisionnement international et – le plus important – une expérience inégalée dans l'industrie et un soutien technique pour vous aider à réussir pratiquement n'importe où dans le monde. Air Products peut vous aider à améliorer votre productivité, à réduire vos coûts, à optimiser vos recettes et, par conséquent, à obtenir un avantage sur un marché très concurrentiel.

Pour plus de renseignements, communiquez avec nous à l'adresse suivante :

### Siège social

Air Products Canada, LTD.  
2233 Argentia Rd., Suite 203  
Mississauga ON L5N 2X7 Canada  
Tél. : 1 800 654-4567  
Télec. : 1 800 272-4449  
[gigmrktg@airproducts.com](mailto:gigmrktg@airproducts.com)