

Il Gruppo SIAD nell'industria alimentare



SIAD fornisce alle aziende alimentari una vasta gamma di prodotti, tecnologie e servizi che permettono agli utilizzatori di ottenere significativi benefici, in termini sia di produttività che di qualità e genuinità degli alimenti.

SIAD ha conseguito per i propri gas alimentari la **certificazione FSSC 22000**, che rappresenta il punto di riferimento mondiale in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'industria alimentare è un mercato di riferimento anche per SIAD Macchine Impianti, l'engineering company del Gruppo, con l'offerta di compressori per il gonfiaggio delle bottiglie in PET e di sistemi di movimentazione.

Confezionamento alimentare
SIAD ha sviluppato con successo **Foodline®**, una linea di prodotti interamente dedicata al confezionamento in atmosfera protettiva (MAP).

Foodline® si compone di gas ad uso alimentare che, singolarmente o in miscele, vengono introdotti all'interno delle confezioni per aumentare la conservabilità degli alimenti.

Surgelazione rapida dei prodotti alimentari

SIAD propone soluzioni tecnologiche per l'impiego ottimale dell'azoto in fase liquida nei processi di surgelazione.

Tale metodo è il più veloce per ottenere il raffreddamento degli alimenti: l'azoto va direttamente a contatto con il prodotto da surgelare e non esercita alcun effetto inquinante su di esso.

SIAD fornisce inoltre un'ampia gamma di impianti dedicati alla surgelazione criogenica con azoto: armadi criogenici, tunnel lineari, surgelatori a spirale e tunnel ad immersione.

Inertizzazione dei serbatoi di stoccaggio

L'azoto, gas chimicamente inerte e poco solubile nei liquidi, è impiegato per l'inertizzazione dei serbatoi di stoccaggio di liquidi alimentari (succhi di frutta, bibite, oli e grassi alimentari), consentendo la protezione organolettica e qualitativa degli stessi.

Strippaggio nei liquidi alimentari

La presenza di contaminanti volatili quali ossigeno e sostanze organiche in liquidi alimentari (oli e grassi, succhi di frutta, vino e bevande) può compromettere la qualità dei prodotti e l'efficienza degli impianti nei quali questi vengono trattati.

L'iniezione d'azoto gassoso nei liquidi consente di eliminare i contaminanti indesiderati e di raggiungere elevati livelli di purezza.

Gocciolatore

Nell'imbottigliamento di bevande, acque minerali non gasate, succhi di frutta e liquidi alimentari in genere, può essere immessa una goccia di azoto liquido in ogni contenitore prima della sua chiusura ermetica.

In questo modo, si riduce sensibilmente l'effetto ossidante dell'ossigeno e si aumenta la resistenza meccanica degli imballaggi.

Termoregolazione degli impasti

Il controllo della temperatura degli impasti è fondamentale per ottenere prodotti da forno con qualità riproducibili e costanti.

SIAD propone un sistema di termoregolazione, che, utilizzando azoto liquido, consente di raggiungere la temperatura desiderata per l'impasto finale.



Criomacinazione

Nella macinazione di prodotti alimentari, il know-how SIAD si è recentemente consolidato con lo sviluppo di sistemi di iniezione e controllo di azoto liquido nella camera di macinazione. I benefici ottenibili sono la termoregolazione del prodotto da macinare, l'abbattimento del calore, la creazione di un'atmosfera a basso contenuto di ossigeno e di umidità e l'asportazione del calore prodotto.

Fumigazione

Gli stoccaggi di prodotti alimentari quali granaglie, spezie, frutta secca, cacao, nocciole possono essere infestati da parassiti. SIAD propone la fumigazione con autoclavi ad alta pressione, che utilizza CO₂ alimentare E290 per eliminare i parassiti. Tale tecnologia è veloce nell'esecuzione, utilizza solo sostanze naturali, non lascia alcun residuo, è flessibile ed efficace contro ogni specie infestante.

Applicazioni in campo enologico

I gas alimentari SIAD vengono utilizzati nei diversi stadi del processo di vinificazione, dalla vendemmia fino all'imbottigliamento del vino, e consentono di migliorare le caratteristiche organolettiche del vino, esaltare la personalità dei vitigni e proteggere il prodotto durante tutte le fasi di lavorazione.



Servizi, impianti e apparecchiature

Platinum è il Total Gas Management attraverso cui il cliente può delegare a SIAD non solo la fornitura e la distribuzione del gas, ma anche la gestione degli ordini, la manipolazione dei contenitori ed il controllo degli impianti.

SIAD fornisce inoltre impianti ed apparecchiature per l'impiego dei gas, che garantiscono all'utilizzatore la sicurezza di esercizio e la qualità del prodotto fino al punto d'uso.



© 2013 SIAD S.p.A.
Diritti riservati

Le informazioni e i dati pubblicati non costituiscono alcuna garanzia del fatto che il servizio abbia le caratteristiche indicate. Qualsiasi dato, descrizione, disegno, fotografia etc. qui riportata è meramente indicativa e non rappresenta né garantisce la qualità del servizio che

SIAD si impegna a fornire, qualità che potrebbe, pertanto, essere differente rispetto a quella qui indicata. SIAD si riserva il diritto di apportare in ogni momento qualsiasi modifica ai prodotti/servizi qui previsti.

Stampato in Italia
MKT PIT 154 04/13

SOCIETÀ ITALIANA ACETILENE E DERIVATI S.I.A.D. S.p.A.
I-24126 Bergamo - Via S. Bernardino, 92
Partita IVA e Cod. Fiscale 00209070168
Capitale Sociale euro 25.000.000 i.v.
N. 00209070168 Reg. delle Imprese di Bergamo
R.E.A. Bergamo N. 15532

Telefono +39 035 328111
Fax +39 035 315486

www.siad.com - siad@siad.com