

Umweltschonende Stickstoffproduktion

Artikel vom **26. August 2021**

Klimatechnik, Luft- und Gasversorgung



Der Stickstoffgenerator gewinnt bei der Trennung der N2- von den O2-Molekülen Stickstoff bei niedrigem Druckluftbedarf (Bild: Inmatec).

Stickstoff (N2) wird in vielen Bereichen der Lebensmittelindustrie eingesetzt. Die Überlagerung von Produktions- und Lagertanks mit Stickstoff hilft bei der Vermeidung von Sauerstoffkontakt, z. B. während der Herstellung von Fruchtsäften oder Bier. Mikrobielle Infektionen, oxidative und enzymatische Reaktionen sowie dadurch entstehende Qualitätseinbußen oder frühzeitiger Verderb können so unterbunden werden. Auch die Verpackung von Lebensmitteln wird daher häufig im Rahmen des MAP-Verfahrens (Modified Atmosphere Packaging) unter Schutzgas durchgeführt. So werden die Haltbarkeit für den Transport und die Zeit bis zum Verzehr verlängert, insbesondere bei sauerstoffempfindlichen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Nüssen, Joghurt, Käse, Teigwaren, Brot sowie Salat und Gemüse. [Inmatec](#) Stickstoffgeneratoren stellen das Schutzgas für die unterschiedlichen Anwendungsbereiche schon ab einem

geringen Mengenbedarf und in einer lebensmittelkonformen Reinheit zur Verfügung. Dank moderner Technologie erzeugen die Generatoren den Stickstoff auf energiesparende Weise. Durch die Vor-Ort-Erzeugung des Stickstoffs wird die Anlieferung des Gases durch Lkw vermieden, und Lebensmittelhersteller tragen so zur Reduzierung der CO2-Emissionen bei.

Hersteller aus dieser Kategorie

KHS GmbH

Juchastr. 20
D-44143 Dortmund
0231 569-0
info@khs.com
www.khs.com
[Firmenprofil ansehen](#)
