

The logo for KUHN, featuring the word "KUHN" in white, bold, uppercase letters on a red rectangular background.

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

Mehrer Compression GmbH

Rosenfelder Str. 35

D-72336 Balingen

07433 2605-0

sales@mehrer.de

www.mehrer.de

[Firmenprofil ansehen](#)
