

Air Products apresenta soluções inovadoras na Fispal 2023

Empresa levou soluções como congelamento, resfriamento criogênico, atmosfera modificada (MAP) e todo o know-how de seus especialistas para impulsionar a produtividade da indústria alimentícia

São Paulo, julho de 2023 - A Air Products, líder global em soluções de gases industriais, especiais e medicinais, participou da mais recente edição da Fispal Tecnologia e Tecnocarne, realizada entre os dias 27 e 30 de junho, no São Expo, em São Paulo. Durante o evento, a empresa destacou seu potencial para aprimorar a experiência dos consumidores por meio de soluções inovadoras.

De acordo com Rafael Sarkozi Pereira da Silva, Engenheiro de Aplicação e Desenvolvimento da empresa, a proximidade com os clientes foi muito importante. "Além de conhecerem nossas tecnologias e produtos, os visitantes de nosso estande puderam explorar todo o know-how que podemos oferecer às empresas de alimentos e bebidas para aumentar sua produtividade", afirma.

Participar da Fispal, a maior feira do setor de alimentos da América Latina, é uma oportunidade única para a Air Products, conforme destaca Magda Matta, gerente de vendas da empresa. "Essa participação nos permite divulgar nosso grande diferencial no mercado de gases, que é o know-how e a tecnologia voltada para a conservação e melhoria de alimentos. O contato com o público, parceiros e clientes, nacionais e internacionais, que visitam a Fispal, nos possibilita desenvolver novas possibilidades de negócio, valorizando a segurança das soluções oferecidas e a otimização dos processos das indústrias de alimentos. Em um mundo onde a sustentabilidade e a responsabilidade social são primordiais, a Air Products possibilitou aos visitantes conhecer a solução mais adequada para obter maior produtividade e valor agregado ao produto final", comenta.

Soluções para a indústria de alimentos

No evento, a empresa apresentou soluções como congelamento, resfriamento criogênico, atmosfera modificada (MAP) para a indústria de alimentos e know-how nas aplicações do setor de bebidas. Essas tecnologias contribuem para a conservação e o melhoramento dos alimentos, valorizando a segurança e otimizando os processos das indústrias.

Outra solução da Air Products que chegará em breve ao mercado brasileiro é o Aroma MAP. Ele combina a tecnologia de Embalagem com Atmosfera Modificada (MAP) com a adição de aromas, proporcionando uma nova dimensão aos alimentos embalados e oferece aos fabricantes a oportunidade de criar uma experiência sensorial envolvente para os consumidores, ao despertar seus sentidos e estabelecer uma associação positiva com os produtos.

O Aroma MAP atua por meio da injeção de aromas naturais, como óleos essenciais no fluxo de gás utilizado na embalagem com atmosfera modificada atribuindo assim, uma primeira impressão sensorial ao consumidor sobre a qualidade do produto a ser consumido.

Pode ser aplicado em embalagens de diversos produtos, como snacks, cafés, chás, doces, produtos de panificação, entre muitos outros. "Ao utilizar essa solução, garante-se o shelf life a partir da utilização do MAP e o efeito sensorial, ou seja, quando o consumidor abre a embalagem e sente automaticamente o cheiro do produto que

desperta sensações agradáveis. É definitivamente um ganho de qualidade. Inclusive, os fabricantes podem personalizar o aroma de seus produtos, criando perfis sensoriais exclusivos que se destacam no mercado e atraem os consumidores”, enfatiza Sarkozi.

Com a participação na feira, a empresa reafirmou o compromisso de fornecer know-how e tecnologias inovadoras e sustentáveis que impulsionam o progresso do setor, garantindo a segurança em seus processos e a qualidade dos produtos aos seus consumidores finais.

Para obter mais informações sobre o Aroma MAP e as soluções da Air Products, visite os links:

Aroma MAP: <https://www.airproducts.com.br/freshline-aroma-map>
Embalagem com Atmosfera Modificada: <https://www.airproducts.com.br/applications/modified-atmosphere-packaging>
Congelamento de alimentos: <https://www.airproducts.com.br/applications/freezing-food>
Resfriamento criogênico: <https://www.airproducts.com.br/applications/cryogenic-chilling>
Gaseificação: <https://www.airproducts.com.br/applications/carbonation>

Informações para imprensa:
Engaje! Comunicação Inteligente

Graziele Marronato – graziele.marronato@engajecomunicacao.com – (11) 9.53 12-3316

Adriana Rodrigues – adriana.rodrigues@engajecomunicacao.com – (11) 9.9105-0509
www.facebook.com/engaje // www.engajecomunicacao.com