

## Eiprodukte richtig verpacken mit ALIGAL<sup>®</sup>

Auf geschälten, hart oder weich gekochten Eiern sowie Omelettes wachsen an der Umgebungsluft sehr schnell Mikroorganismen.

### MAP – Die Lösung gegen Bakterien

Eiprodukte werden durch die Trennung von Eischale und Eiinhalt gewonnen. Dies kann entweder manuell oder maschinell geschehen. Sobald die Schale entfernt wurde, ist der Eiinhalt äusserst rasch verderblich, da die natürliche Barriere zerstört wurde, die den Eiinhalt vor dem Eindringen von Mikroorganismen schützt. Kommt es zudem zu einer Vermischung von Dotter und Eiklar, gehen auch die mikrobiellen Schutzfunktionen verloren, die das Eiklar beim intakten Ei ausübt.

Die Gefahr der Kontamination geht in erster Linie von der Schalenaussenseite aus, wenn das Ei aufgebrochen wird. Aber auch über die Verarbeitungsanlagen, die Luft und das Personal können die Eiprodukte kontaminiert werden. Um eine Kontamination zu verhindern, wird das rohe Eiprodukt zuerst vor eventuell vorhandenen Schalen- und Membranteilen durch Filtrieren bzw. Zentrifugieren/Separieren befreit. Danach wird das Eiprodukt unverzüglich pasteurisiert, auf eine Temperatur unter 4 °C gekühlt und in die entsprechenden Transport- oder Verkaufsgebilde abgefüllt.

In dieser Bearbeitungsphase können die Erzeugnisse erneut mit Verderborganismen und Krankheitserregern kontaminiert werden, insbesondere durch Kreuzkontaminationen aus anderen Betriebsbereichen. Dies muss durch eine konsequente, strenge Hygiene verhindert werden.

Dank MAP kann die Frische der Eiprodukte länger erhalten bleiben: Mit einem hohen Anteil an Kohlendioxid in der Schutzatmosphäre werden die Bakterien unterdrückt.

### Unsere Lösung

Eierprodukte								
Produkte	Gasgemische				Lager-temp.	Haltbarkeit (Richtwert)	Unsere Lösung	E-Nummer
	N <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub>	O <sub>2</sub>	Ar				
Hart gekochtes Ei, geschält	–	70%	30%	–	4 °C	21 Tage	ALIGAL Spezial	–
Weich gekochtes Ei, geschält	50%	50%	–	–	4 °C	21 Tage	ALIGAL 15	E941 / E290
Omelette	50%	50%	–	–	4 °C	21 Tage	ALIGAL 15	E941 / E290



**Carbagas AG**  
 Hofgut, 3073 Gümligen  
 Tel. 031 950 50 50  
 Fax 031 950 50 51  
 info@carbagas.ch  
 www.carbagas.ch