

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://nevapromgaz.nt-rt.ru/> || [nzv@nt-rt.ru](mailto:nzv@nt-rt.ru)

## КИСЛОРОД+УГЛЕКИСЛОТА (O<sub>2</sub>+CO<sub>2</sub>) - ПИЩЕВАЯ ГАЗОВАЯ СМЕСЬ



**Пищевые газовые смеси** – это смеси газов, которые используются для того, чтобы создать особую среду, способствующую более длительному хранению пищевой продукции. Обычно такая смесь провоцирует максимально возможное снижение количества кислорода, являющегося главным источником скорой порчи продукции. При этом, несмотря на очевидное химическое воздействие, продукты сохраняют свои положительные качества: вкус, цвет, запах, внешний вид. Тем самым продукт получает более долгий срок реализации, что очень выгодно для предприятия.

Одна из наиболее популярных смесей для этих целей – это **смесь кислорода и углекислоты**. Чаще всего подобная газовая среда используется для хранения и упаковки сырого мяса. В составе такой смеси преобладает кислород – его примерно 80% при всего 20% углекислоты. Однако такое соотношение позволяет продлить срок годности и, соответственно, реализации мяса на срок до недели при соблюдении условий хранения (температурный режим в диапазоне 2-5 градусов Цельсия).

углекислота при этом выступает в роли бактериостатика, она помогает снизить рост бактерий, не требующих кислорода для развития. Углекислота легко растворима в воде и в жирах, поэтому она не оказывает негативного влияния на само мясо.

Кислород же помогает поддерживать уровень свежести продукта, сохраняет его насыщенный натуральный цвет (в том числе и если речь идёт о рыбе), а также помогает продукту дышать, что очень важно для сырого мяса, фруктов, овощей и других пищевых продуктов.