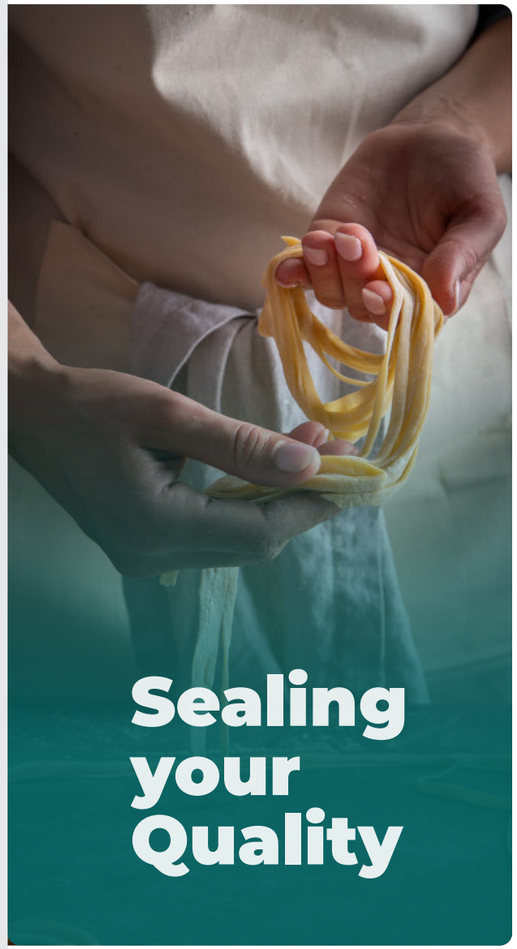
VACQPACK
MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

Conservazione MAP su larga scala per i pastifici nella filiera del grano duro



UN TRATTAMENTO BIOLOGICO

Cos'è il MAP?

Nel mondo della pasta, tutto ruota attorno all'autenticità, al gusto e alla tradizione. Dai primi chicchi di grano duro fino al perfetto morso al dente, ogni fase della filiera definisce il risultato finale. Ma la qualità è fragile: conservazione, trasporto e tempo possono compromettere le proprietà naturali del grano e, di conseguenza, il colore, la consistenza e il sapore della pasta.

Il **Modified Atmosphere Packaging (MAP)** offre la risposta biologica. Sostituendo l'ossigeno con un'atmosfera protettiva equilibrata, il MAP preserva la materia prima nel suo stato più puro. Previene muffe, insetti e ossidazione, mantenendo aroma, valore nutrizionale e performance del grano. MAP non è solo confezionamento: è garanzia di qualità, coerenza e del vero gusto della pasta di grano duro..

- Rallentamento nello sviluppo dei microrganismi;
- Blocca l'umidità prevenendo muffe e produzione di aflatossine;
- Rallenta il processo di ossidazione;
- Previene la proliferazione degli insetti in tutte le fasi del ciclo

MAP protegge i prodotti in ogni fase della filiera

Il coltivatore di grano (biologico)

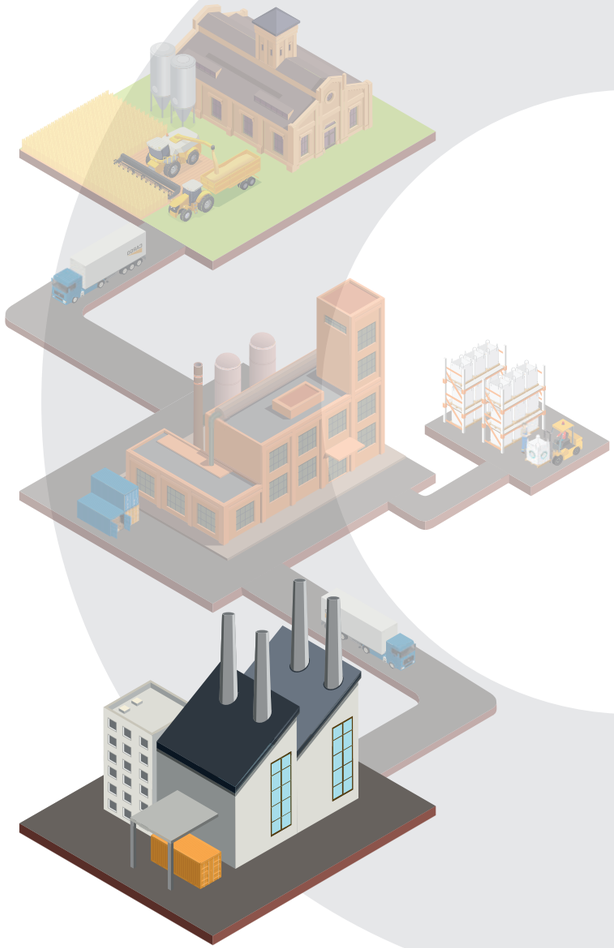
All'inizio della filiera, il coltivatore protegge il raccolto. Il MAP salvaguarda il grano conservato da insetti, umidità e ossidazione, assicurando che ogni consegna di grano duro arrivi pura, sicura, biologica e pronta per la macinazione.

Il mulino

Nel mulino, la costanza è fondamentale. Il MAP mantiene la qualità del grano in ingresso durante conservazione e trasporto, mentre la semola in uscita resta stabile e incontaminata, garantendo i massimi standard per la produzione di pasta.

Il pastificio

Per i pastai, ogni lotto deve rispettare tradizione e standard di qualità. Il MAP protegge materie prime e prodotti finiti, conservandone freschezza, stabilità e sicurezza, e supporta una logistica efficiente dalla produzione alla distribuzione globale.



PRODOTTI IN ENTRATA E IN USCITA

Le sfide

All’interno degli stabilimenti di produzione, sia le materie prime che i prodotti finiti affrontano rischi critici. Grano e farina sono vulnerabili alla movimentazione e allo stoccaggio, mentre la pasta deve rimanere costante e sicura durante tutta la distribuzione.

SFIDE – PRODOTTI IN ENTRATA

Ossidazione
Il MAP rallenta il deterioramento durante stoccaggio e trasporto.

Infestazioni
Gli insetti vengono eliminati naturalmente senza l’uso di sostanze chimiche.

Protezione in trasporto e stoccaggio
Il MAP garantisce sicurezza durante il trasporto e mantiene l’integrità costante del prodotto.

Shelf-life
Una shelf-life più lunga offre maggiore flessibilità nella pianificazione della produzione.

SFIDE – PRODOTTI IN USCITA

Ossidazione
Il MAP protegge la pasta dalla perdita di freschezza, colore e valore nutrizionale.

Infestazioni
Il controllo non chimico degli insetti garantisce pasta pulita e sicura.

Trasporto e stoccaggio
La pasta resta protetta durante spedizione e stoccaggio, garantendo la soddisfazione del cliente.

Estensione della shelf-life
Il MAP prolunga la shelf-life, riduce gli sprechi e garantisce che la pasta arrivi al consumatore nelle condizioni ottimali.

VacQPack per affrontare queste sfide

Qualunque sia il tuo ruolo nella filiera, prevenire la perdita di materie prime è fondamentale per il successo del tuo business. È qui che la tecnologia MAP di VacQPack, soprattutto se abbinata a soluzioni come i big bag, diventa davvero rivoluzionaria.

LA SOLUZIONE VACQPACK

Preservazione della qualità

La nostra soluzione porta il MAP a livello industriale, permettendoti di gestire le tue materie prime in grandi quantità, con big bag di quasi tutte le dimensioni e volumi. Il sistema è composto dai seguenti componenti:

1. Set di sigillatura

Composto da una potente sigillatrice e da un telaio mobile. Muovendosi lungo un binario la saldatrice fornisce sempre una chiusura ermetica.

3. VQPro

Il VQPro potenziato è il nostro sistema mobile che consente il confezionamento in atmosfera modificata presso la location desiderata

2. Sacco interno

VacQBag combina i vantaggi di un big bag e di un film multistrato ad alta barriera. Le nostre liners possono essere fatte su misura per soddisfare le tue esigenze.

4.Sacco esterno

VacQLiner è un film multistrato ad alta barriera da utilizzare come liner esterna per trattare e imballare big bag, sacchi o scatole.

Valvola brevettata per lo scambio dei gas

I gas vengono introdotti nel sacco tramite la nostra valvola brevettata. Questa permette di ripristinare l'atmosfera modificata dopo i prelievi, consentendo misurazioni ripetute del $\%O_2$ senza danneggiare il confezionamento.

Prevenzione degli sprechi alimentari

La soluzione VacQPack ti aiuta a mantenere il controllo della qualità, dell'efficienza e della flessibilità nella tua filiera. Le tue materie prime sono protette da contaminazioni con condizioni MAP durature e misurabili. L'eccellenza che investi si riflette nell'eccellenza che consegni ai tuoi clienti.

- Estensione della shelf-life
- Ottimizzazione dei carichi
- Trattamento biologico
- Movimentazione rapida e semplice
- Magazzino pulito
- Domanda posticipata

Manteniamo il biologico

Un vantaggio fondamentale del nostro sistema è il suo carattere completamente biologico. Il trattamento non tossico e curativo protegge la sicurezza e la qualità alimentare, mantenendo i prodotti biologici realmente biologici anche durante conservazione e trasporto. Come alternativa naturale alla fumigazione chimica, garantisce che ogni anello della filiera resti coerente con i principi biologici, un fattore chiave per soddisfare la crescente domanda italiana di prodotti certificati biologici.

VACQPACK
MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING

ASSISTENZA CLIENTI

Un partner affidabile

Forniamo attrezzature e materiali VacQPack in tutto il mondo, offrendo soluzioni su misura per preservare le materie prime e ottimizzare la filiera.

La soluzione VacQPack “as a service”
Non sei pronto per investire? Offriamo il trattamento come servizio.

Demo in loco
Scopri le nostre soluzioni direttamente con una demo presso la tua

Formazione del personale
Formiamo il tuo team per operazioni efficienti.

Supporto globale
Forniamo assistenza in tutto il mondo per operazioni senza problemi.

Ricerca & sviluppo
I nostri esperti offrono soluzioni personalizzate su misura per te.

Contattaci

Per maggiori informazioni, per discutere le tue esigenze specifiche o per iniziare, contattaci:

+39 010 4714117
m.mottin@vacqpack.com
www.vacqpack.com

VacQPack Productions B.V.

Sede italiana
Via Operai 40/19
16149 Genova (GE)
Italia

Sede centrale
Tol 14
4251 PX Werkendam
Paesi Bassi