

O₂ Management

Vos bénéfices :

- Qualité constante & maîtrisée
- Optimisation des coûts
- Adaptation au besoin évolutif



Pourquoi maîtriser l'oxygène dans vos produits ?

Vos boissons et liquides alimentaires sont sensibles à l'oxygène.

L'oxydation entraîne une altération du goût et de la couleur, des pertes d'arômes et de vitamines, ainsi qu'une déformation de l'emballage (collapsing).

- Vous souhaitez développer une boisson 100% naturelle?
- Vous cherchez à préserver la qualité de vos produits sans ajouter de conservateur?
- Vous répondez à un cahier des charges spécifiant un taux d'oxygène total (TPO) ou un indice de Peroxydes à respecter?
- Vous souhaitez réduire le poids d'emballage du produit sans augmenter le risque de déformation?
- Vous souhaitez utiliser un nouveau matériau pour emballage sans bisphénol, bio-sourcé et recyclable?

Alors l'offre **Nexelia O₂ Management** est faite pour vous.

L'offre Nexelia O₂ Management

O₂ Management est une démarche globale et unique permettant une protection efficace des boissons et liquides alimentaires contre l'oxydation depuis l'entrée des matières premières jusqu'au conditionnement de produits finis.

Le principe est d'utiliser les gaz alimentaires neutres, ex. azote (N₂) et argon (Ar), pour éliminer l'oxygène (O₂) dissous dans le produit et présent dans l'atmosphère lors des étapes critiques de fabrication afin d'obtenir la meilleure qualité finale.

Nexelia O₂ Management est l'offre globale qui intègre les expertises, les équipements et la fourniture des gaz alimentaires nécessaires à la mise en place d'une solution de protection efficace de vos produits contre l'oxydation.

Vos bénéfices

• Qualité constante et maîtrisée

Grâce à une maîtrise de l'oxygène résiduel lors de la fabrication et dans le produit fini, vous obtenez une qualité constante du produit tout au long de son cycle de vie.

• Optimisation des coûts

Les taux d'oxygène résiduels obtenus par notre démarche permettent de générer des économies importantes par rapport aux technologies alternatives. Vous réduisez vos coûts de formulation (pas de perte d'arôme, pas de rajout de conservateur...), vos investissements (CAPEX) et frais d'exploitation (OPEX), et vos coûts liés à l'emballage.

• Adaptation à l'évolution de vos besoins

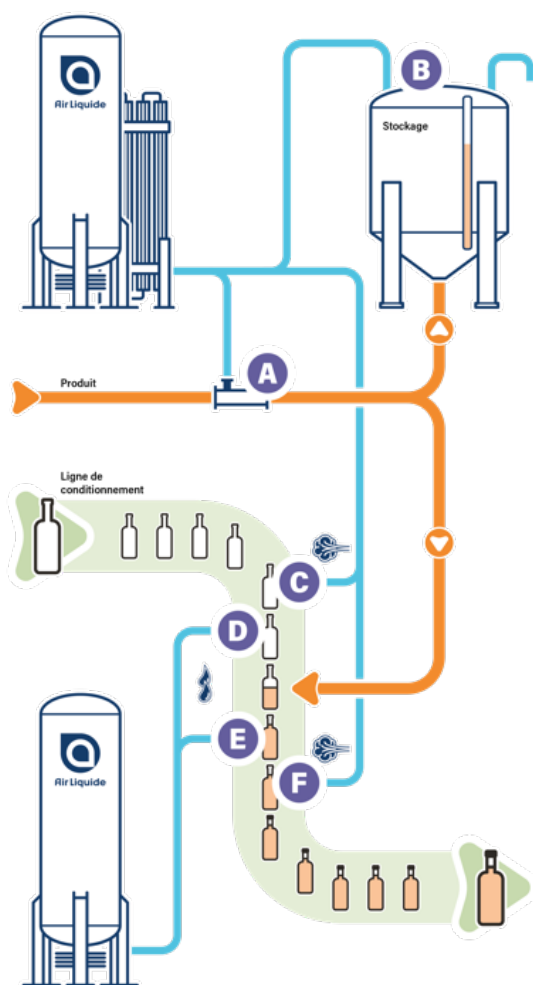
Avec **Nexelia O₂ Management**, nos experts vous accompagnent dans le suivi de performance. Vous lancez un nouveau produit, vous modifiez la ligne de production, vous avez de nouveaux emballages : nous adaptons la solution.

Au contact avec nos experts, vous serez également toujours au fait de derniers développements technologiques en matière de maîtrise de l'oxygène.

Les clés de Nexelia O₂ Management

- **La fourniture de gaz alimentaires ALIGAL™** : les gaz ALIGAL™ sont conformes aux plus hauts standards de qualité & sécurité alimentaire, dont l'HACCP. Ces gaz sont fournis avec un service d'approvisionnement automatique par télémétrie et une gestion de traçabilité ALIGAL™.
- **L'expertise d'Air Liquide** pour définir les solutions techniques, réaliser les tests, mettre en place les solutions sur votre site et établir un suivi de performance.
- **Les équipements nécessaires** à mise en place de la solution O₂ Management.

Exemple de solution :



- A** Système de déoxygénation en ligne
- B** Système d'inertage ou de transfert sous pression
- C** Azote gazeux pour système de pré-inertage
- D** Azote liquide pour système de pré-inertage
- E** Azote liquide pour pressurisation de la bouteille
- F** Azote gazeux pour inertage de l'espace de tête

Exemples de réalisation

Une réduction significative de quantité totale d'oxygène dans le produit fini (TPO) avec des gains économiques importants

- **Quantité totale d'oxygène dans le produit fini (TPO)** conforme à l'objectif fixé : <5 mg/unité (Client A), <4 mg/unité (Client B)
- **Solution économique:** 0.001-0.002 €/unité
- **Economie réalisée** sur les arômes (3-5%), sur l'emballage PET (15%), sur la consommation énergétique & frais de maintenance (15%)
- **Client A:** obtenir une qualité constante du produit tout en économisant sur les coûts de fabrication
- **Client B:** réaliser un retour sur investissement sur 6 mois

Paramètres		
	Client A	Client B
Nature du produit	Jus d'orange	Boisson vitaminée
Taille d'emballage	1L	0.5L
Débit de production	240 million unités / an	Nouveau produit
Taux d'oxygène dissous initial dans le produit fini	7 mg/L	10 mg/L
Taux d'oxygène initial dans l'espace tête de l'emballage	21%*	21%*
Résultats		
Objectif d'oxygène total dans le produit fini (TPO)	< 5 mg/unité	< 4 mg/unité
Coût de la solution	0.001- 0.002 €/unité	0.001 €/unité
Economies réalisées		
Arôme	3%	-
Packaging	-	15%
Energie & Maintenance	15%	-

*équivalent à 7,5 mg d'oxygène pour un espace tête de 25cm³

Contact us

Air Liquide France Industrie
 152 Avenue Aristide Briand
 92220 Bagneux, France
 Accueil Client : 04 81 68 00 68

www.airliquide.fr

