

Informations packs d'urgence Katadyn

L'une des mesures de prévoyance primordiale en cas d'urgence est la garantie de disposer de nourriture en cas de crise d'approvisionnement.

Il est justement déterminant en temps de crise d'arriver à maintenir le type d'alimentation pratiqué en temps normal. Les citoyens prévoyants se constituent par conséquent un stock alimentaire d'urgence personnel. Les packs d'urgence d'Emergency Food garantissent une alimentation optimale en cas de nécessité.

La sélection et la composition des packs proposés ont été élaborées selon les enseignements de la science et des techniques de l'alimentation humaine. L'accent a été mis sur la composition équilibrée des rations en vitamines vitales: glucides, protéines, lipides et fibres. Pour notre Emergency Food nous utilisons exclusivement une alimentation spéciale haut de gamme séchée et lyophilisée. Les repas ne sont que légèrement épicés et particulièrement bien adaptés également aux enfants (en bas âge) et aux personnes âgées.

Tous les packs indiqués sont prévus pour une personne et pour une période de 30, 90 ou 365 jours. Nous vous garantissons une conservation minimale de 10 ans. Toutes les boîtes sont équipées de couvercles amovibles et peuvent être refermées par ces mêmes couvercles en plastique fournis.

Processus de lyophilisation

La déshydratation est la méthode la plus ancienne utilisée par l'homme pour optimiser la durée de conservation des denrées alimentaires. Depuis des milliers d'années, celui-ci sait que les denrées alimentaires fraîchement cueillies ne pourrissent pas lorsqu'elles sont mises à sécher au soleil.

Autrefois, ces aliments séchés étaient absolument indispensables et vitaux pendant les longs mois d'hiver où l'approvisionnement en nourriture était restreint.

Plus tard on découvrit que le processus de séchage pouvait être accéléré et optimisé par la technique du chauffage supplémentaire. De nos jours, les technologies modernes offrent des méthodes innovantes et progressistes de conservation des aliments. La lyophilisation ou encore la déshydratation sous vide garantissent une conservation supérieure à tout autre type de conservation.

Le processus de lyophilisation peut être présenté de manière simplifiée de la façon suivante:

1. Seules les meilleures denrées alimentaires sont sélectionnées pour être lyophilisées; tout est soumis à un contrôle-qualité strict et à une surveillance officielle.
2. Les plats préparés frais ou cuits sont surgelés pour en conserver le goût de la fraîcheur, la couleur, la structure et surtout les valeurs nutritives.
3. Le produit surgelé est ensuite placé dans une chambre sous vide spéciale dans laquelle on utilise une propriété physique particulière de l'eau. Dans la chambre sous vide, l'eau glacée passe directement de l'état solide à l'état gazeux (sublimation) et est ainsi retirée des aliments.
4. Lorsque les denrées alimentaires ressortent de la chambre sous vide, elles ont perdu 90 % de leur poids et de leur volume et sont prêtes à être emballées dans des boîtes hermétiques à l'air et à l'eau.
5. Lors du remplissage des boîtes, l'oxygène présent dans les boîtes est remplacé par de l'azote. La boîte est scellée fermement pour garantir la conservation de la qualité des mets.
6. Lorsqu'on inverse le processus en ajoutant aux aliments lyophilisés de l'eau chaude ou froide on obtient à nouveau l'état initial.

Le processus de lyophilisation garantit une conservation des aliments supérieure à n'importe quel autre mode de conservation.

Emballage pour le stockage longue durée

Les pires ennemis des aliments déshydratés ou lyophilisés sont l'humidité et l'oxygène. La combinaison des deux entraîne par l'oxydation la modification du goût et de l'odeur des aliments. Pour un stockage longue durée, il convient par conséquent que les denrées alimentaires soient entreposées dans des conteneurs solides avec une teneur en humidité et en oxygène la plus faible possible. C'est pourquoi lors du remplissage on retire l'oxygène et on le remplace par de l'azote (79 % de l'air que nous respirons est composé d'azote). La finalité de l'emballage sous vide est d'empêcher l'oxydation de certains composants présents dans l'alimentation. Les réservoirs et conteneurs domestiques tels que les bouteilles, les récipients, boîtes en plastiques et les sachets fraîcheur ne peuvent maintenir la teneur réduite en oxygène que quelques jours et ne sont donc pas appropriés comme emballage. En revanche, les boîtes présentant une valeur résiduelle d'oxygène inférieure à 2% maintiennent ce taux pendant deux ans. Une boîte en métal scellée offre ainsi la sécurité maximale pour un stockage longue durée.

Températures de stockage

La relation entre la température de l'air et la transformation des denrées alimentaires est en principe un processus chimique qui n'entre pas seulement en ligne de compte pour les aliments séchés ou lyophilisés. Plus la température est basse, plus la réaction chimique est faible et donc également la modification de l'aliment. Il est idéal de stocker les aliments lyophilisés dans un endroit frais et sec, à température ambiante ou inférieure. Les emplacements de stockage présentant des températures supérieures à 30 degrés, comme les combles, sont à éviter car le goût et aussi certaines valeurs nutritives sensibles à la chaleur risquent de se transformer plus rapidement. Il est également déconseillé de stocker les produits dans des locaux soumis constamment à d'importantes variations de températures.