



IL GHIACCIO SECCO E290

Caratteristiche del ghiaccio secco E290



Il ghiaccio secco E290 è anidride carbonica (diossido di carbonio) ad uso alimentare allo stato solido (-78,5°C) e viene prodotto partendo dal gas liquefatto in pressione per effetto di una espansione controllata.

Per la legislazione europea il ghiaccio secco E290 è un “coadiuvante tecnologico” facente parte della famiglia degli additivi alimentari.

Il ghiaccio secco E290 a pressione atmosferica con l’aumentare della temperatura **sublima**: passa, cioè, dallo stato solido a quello gassoso senza prima liquefare e nel raggiungere la temperatura ambiente cede circa **150 Kcal/Kg**. Ciò lo rende uno delle più potenti fonti naturali di “freddo”.

Inoltre, sempre a pressione atmosferica, il ghiaccio secco E290 aumenta sensibilmente di volume: **1 Kg** di ghiaccio secco si trasforma in circa **550 lt** di anidride carbonica E290.

Il ghiaccio secco E290 viene prodotto in pellets di varie dimensioni (le principali sono 3 mm e 16 mm) ed in dischi da 500 grammi (diam. 120 x alt. 31 mm circa); entrambi i formati sono eventualmente imbustabili.





CRYOS

Applicazioni del ghiaccio secco E290

Il ghiaccio secco E290 viene utilizzato per uso alimentare per i seguenti utilizzi:

- ▶ Dry Ice Blasting (pulitura di superfici senza abrasione e umidità) su impianti di produzione alimenti
- ▶ Raffreddamento in fase di macinazione e miscelazione (carni macinate, impasti dolci e salati)
- ▶ Refrigerazione dinamica (congelazione surgelazione di alimenti, prodotti biologici ecc.)
- ▶ Criomacerazione pre-fermentativa (raffreddamento del mosto dell'uva in vendemmia)

Per quanto riguarda ulteriori informazioni relative alla manipolazione del ghiaccio secco E290, si rimanda alla lettura della scheda di sicurezza e della scheda relativa alle precauzioni d'uso.