



## Air Liquide proveedor de nitrógeno líquido del concurso “Mejor Cocinero Novel del Año” organizado por Andalucía Sabor.

### *nota de prensa*

#### **Contactos:**

##### **Air Liquide Comunicación**

Elena de Altolaquirre Bèfre

Tel: 91 502 94 00

[elena.dealtolaquirre@airliquide.com](mailto:elena.dealtolaquirre@airliquide.com)

##### **Edelman**

Lucía Carballada

Tel: 91 556 01 54

[lucia.carballada@edelman.com](mailto:lucia.carballada@edelman.com)

#### **Los gases en la alimentación**

Las aplicaciones de los gases en la industria alimentaria son numerosas. Van desde el acondicionamiento en atmósferas modificadas, la congelación, transporte a temperatura controlada, control de maduración de frutas y verduras o la carbonatación de bebidas, entre otros.

Los gases más utilizados en este sector son: Nitrógeno (líquido o gaseoso), Oxígeno, Ozono, Hidrógeno, Argón, Oxido Nitroso y Etileno.

Air Liquide, líder mundial de gases para la industria, la salud y el medio ambiente es el proveedor de nitrógeno líquido del Concurso de Mejor Cocinero Novel del Año que se celebra en el marco de Andalucía Sabor.

El concurso se divide en tres semifinales que tienen lugar en Sevilla, Málaga y Córdoba los días 1, 8 y 15 de junio respectivamente. Air Liquide es el proveedor de nitrógeno líquido para la elaboración de los platos a concurso en todas sus fases. Los ganadores de las tres semifinales participarán en la final que tendrá lugar entre el 22 y 24 de septiembre en Sevilla en el marco del Congreso Internacional Andalucía Sabor.

La utilización del nitrógeno líquido en la cocina y más especialmente en la cocina de autor, se debe a que gracias a su baja temperatura (- 196 °C) presenta propiedades únicas para el tratamiento de los alimentos. En este sentido, cuando el nitrógeno líquido entra en contacto con los alimentos, estos se refrigeran o congelan de manera inmediata sin afectar a su sabor y dando lugar a nuevas texturas, como por ejemplo: espuma helada, palomitas de tomate o queso con forma de nieve. Además, permite mantener todos los valores nutricionales de los productos alimenticios.

Uno de los chefs que forman parte del Comité Técnico de este concurso es Dani García, del Restaurante Calima de Marbella. Se trata de uno de los pioneros en la utilización del nitrógeno líquido en España, motivo por el que Air Liquide le ha suministrado nitrógeno líquido en distintos momentos de su carrera.

Según palabras de Enrique Oreja Benito responsable de la actividad Agroalimentaria de Air Liquide: *“La compañía ha apostado siempre por la utilización del nitrógeno líquido en la alta cocina. Por ello, una de las mejores vías para poner de manifiesto este compromiso es nuestra participación en Andalucía Sabor, un Congreso Internacional que cada año sitúa a Andalucía como un referente en la alta cocina”.*

#### **La contribución de Air Liquide al desarrollo tecnológico del sector alimentario Andalucía**

Air Liquide, como referente en el mundo de los gases, no sólo ha sido la primera empresa en lanzar una gama de gases dirigida específicamente al mundo alimentario, sino que además tiene implantada la metodología APPCC en todas sus plantas de producción con objeto de garantizar el cumplimiento de los máximos estándares de calidad alimentaria.

Por su parte, una gran cantidad de empresas andaluzas del sector de la alimentación utilizan la gama de gases ALIGAL de Air Liquide para el envasado en atmósferas modificadas, de forma que se preserve la calidad original de los productos y se alargue su periodo de vida útil. Además, se minimizan las reacciones químicas, enzimáticas y microbianas.

*Air Liquide es líder mundial de gases para la industria, la salud y el medio ambiente, y está presente en más de 75 países con 43.000 colaboradores. Oxígeno, nitrógeno, hidrógeno, gases nobles están en el corazón de la actividad de Air Liquide, desde su creación en 1902. A partir de estas moléculas, el negocio de Air Liquide está en*

constante renovación para anticipar los desafíos de sus mercados presentes y futuros. El Grupo innova al servicio del progreso, así como para obtener un crecimiento dinámico y unos resultados sólidos.

**Tecnologías innovadoras** para limitar las emisiones contaminantes, reducir el consumo energético de la industria, poner en valor los recursos naturales, o desarrollar las energías de mañana, como el hidrógeno, los biocarburantes o la energía fotovoltaica... Oxígeno para los hospitales, atención domiciliaria, contribuir a la lucha contra las enfermedades nosocomiales... Air Liquide combina sus numerosos productos a diversas tecnologías para desarrollar aplicaciones y servicios con fuerte valor añadido, para sus clientes y para la sociedad.

**Copartícipe en el largo plazo**, el Grupo se apoya en el compromiso de sus colaboradores, la confianza de sus clientes y el soporte de sus accionistas, para elaborar una visión a largo plazo de su estrategia de crecimiento competitivo. La **diversidad** de sus equipos, de sus mercados y de sus geografías asegura la solidez y la perennidad de su desarrollo, y refuerza su capacidad de conquistar continuamente nuevos territorios para superar sus propios límites y construir su futuro.

**Air Liquide explora todo aquello que el aire puede ofrecer para preservar mejor la vida, y se incluye en una dinámica de desarrollo sostenible.** En 2008, su cifra de negocios ha alcanzado los **13.103 millones de euros** de los que cerca del 80% se han realizado fuera de Francia. Air Liquide cotiza en la Bolsa de Euronext Paris (compartimento A) y es miembro de los índices CAC 40 y Dow Jones Euro Stoxx 50.