

Упаковываемый продукт	Концентрация газов в смеси, %			Срок хранения, дней	t, °C
	O ₂	CO ₂	N ₂		
Мясо и мясные продукты					
Срок хранения мясных продуктов в упаковке с МГС: 8 - 12 дней при температуре + 4 °C.					
Свежее красное мясо	60-85	15-40	10-15	10-15	0-2
	60-70	20-25	5-10	12-15	
Свежий мясной фарш	30-40	30-40	30-40	8-12	0-2
Вареное (вяленое) мясо, нарезка	-	20-35	65-80	30-60	2-5
Вареная колбаса, ветчина	-	30-40	60-70	30-50	2-5
Копченая колбаса, ветчина	-	20-30	70-80	40-60	2-5
Колбасы, салями	-	10-20	80-90	60-80	2-5
Жареная колбаса	-	20-30	70-80	30-40	2-5
Мясо птицы	-	25	75	15-20	0-2
	20-30	20-30	40-60		
	40-50	20-30	20-30		
Рыба, морепродукты					
При правильно подобранной газовой смеси и соблюдении температурного режима 0°C срок хранения увеличивается на несколько дней.					
Различные виды рыб	10-30	40-60	10-30	10-20	0-2
	-	40-50	50-60		
Селедка, жирная рыба	-	60	40	20-30	0-2
Лосось, камбала, карп	20	60	20	10-20	0-2
Форель	15-30	15-20	50-65	10-20	0-2
Копченая рыба	-	10-20	80-90	20-40	2-5
Креветки, ракообразные	5- 10	50-70	20-45	10-20	0-2
Сыры, масло					
Мягкий сыр	-	20-30	70- 80	20-30	2-6
Твердый сыр	-	70-100	0-30	25-40	2-5
Твердый сыр (нарезка)	-	20-30	70-80	20-30	2-5
Сливочное масло	-	70-100	0- 30	20-30	2-6

Упаковываемый продукт	Концентрация газов в смеси, %			Срок хранения, дней	t, °C
	O ₂	CO ₂	N ₂		
Кулинарные изделия					
Во избежание микробного загрязнения готовой продукции следует соблюдать жесткие требования к гигиене и качеству сырья во время производственного процесса.					
Пельмени, лазанья, изделия из теста	-	70-100	0-30	30-40	2-5
Пицца	-	70-80	20-30	30-40	2-5
	-	40-50	50-60	30-40	
Пирожки с мясом, квашеной капустой, грибами и др.	-	20-50	50-80	30-40	2-6
Немолочные пирожные	-	60	40	40-60	
Молочные пирожные	-	-	100	30-60	
Вареники с творогом	-	70-80	20-30	30-40	2-5
Кондитерские изделия					
Бисквиты	-	-	100	4-6 мес.	
Песочное печенье	-	-	100	30-60	
Хлебобулочные изделия, изделия из теста					
Упаковка хлебобулочных изделий в МГС позволяет продлить срок хранения продукции на много дней.					
Хлеб	-	70-80	20-30	60-90	
Хлеб для тостов	-	80-100	0-20	60-100	
Макаронные изделия (свежеприготовленные)	-	-	100	40-50	
Изделия из свежего теста	50	50	-	40-50	
Овощи, фрукты					
Для обеспечения длительного срока хранения овощей и фруктов, упакованных в условиях МГС, важными факторами являются: первоначальное качество продукции и поддержание требуемой пониженной температуры.					
Клубника	0-10	15-30	60-85	неск. недель	0-5
Яблоки	2-3	1-2	95-98	неск. мес.	0-5
Томаты	-	80	20	неск. мес.	8-12
Свежий салат, зеленый лук	2-5	2-5	90-96	неск. недель	0-5
Грибы	-	10-15	85-90	2-3 недели	0-5

Упаковываемый продукт	Концентрация газов в смеси, %			Срок хранения, дней	t, °C
	O ₂	CO ₂	N ₂		
Другие продукты					
Длительность хранения сухих пищевых продуктов в магазине сильно зависит от концентрации кислорода в упаковке, чтобы избежать окисления продукция упаковывается в условиях контролируемой газовой среды.					
Обезвоженные, жареные продукты питания	-	-	100	6-12 мес.	
Сухое молоко	-	-	100	12 мес.	
Фруктовые соки	-	-	100	6-12 мес.	
Чипсы, снеки	-	-	100	6-12 мес.	
Орехи, фисташки, семечки	-	-	100	6-12 мес.	