












Guía rápida de mezclas de gases recomendadas para EAP

● Oxígeno O₂ ● Dióxido de carbono CO₂ ● Nitrógeno N₂

| | |
|---|---|
| <p>Carne roja cruda (cordero, vaca, cerdo)</p> <p>O₂: 70-80% CO₂: 20-30%</p>  | <p>Crustáceos y moluscos (por ejemplo gambas)</p> <p>O₂: 0-30% CO₂: 40-50% N₂: 20-30%</p>  |
| <p>Despojos</p> <p>O₂: 80% CO₂: 20%</p>  | <p>Aves de corral y de caza crudas</p> <p>O₂: 0-20% CO₂: 30-40% N₂: 60-70%</p>  |
| <p>Productos cárnicos cocidos y curados</p> <p>N₂: 70-80% CO₂: 20-30%</p>  | <p>Pescado crudo (blanco con bajo contenido en grasas)</p> <p>O₂: 20-30% CO₂: 40-50% N₂: 20-30%</p>  |
| <p>Platos preparados</p> <p>CO₂: 20-30% N₂: 70-80%</p>  | <p>Pescado crudo (azul)</p> <p>O₂: 0-20% CO₂: 40-50% N₂: 30-50%</p>  |
| <p>Sandwiches y bocadillos</p> <p>CO₂: 20-30% N₂: 70-80%</p>  | <p>Productos con pasta fresca</p> <p>CO₂: 30-40% N₂: 60-70%</p>  |
| <p>Productos secos</p> <p>CO₂: 0-20% N₂: 80-100%</p>  | <p>Panadería</p> <p>CO₂: 50-100% N₂: 0-50%</p>  |
| <p>Queso curado</p> <p>CO₂ / N₂: 100%</p>  | <p>Frutas y verduras frescas</p> <p>O₂: 5% CO₂: 5% N₂: 90%</p>  |
| <p>Productos líquidos y bebidas</p> <p>N₂: 100%</p>  | <p>Quesos frescos, rallados</p> <p>CO₂: 20-30% N₂: 70-80%</p>  |
| <p>Bebidas sin alcohol carbónicas</p> <p>CO₂: 100%</p>  | |