

## Fünftes Partnertreffen des Interreg Projektkonsortiums

### **Projekt QualiMeat geht in die finale Phase**

**Wolfertschwenden, 13. Mai 2019 – Die Partner des QualiMeat Projekts trafen sich kürzlich am Management Center Innsbruck (MCI), um Ergebnisse der letzten Lagerungsversuche zu diskutieren und die finale Phase des Projekts zu planen. Das fünfte und vor Projektende letzte Arbeitstreffen zeigte, wie gut das Konsortium in den letzten Jahren zusammengewachsen ist und wie routiniert die Partner die Ergebnisse diskutieren und die letzten Versuche vorbereiten konnten.**

Bereits jetzt kann das Projektteam auf eine große Anzahl an Versuchsreihen und gesammelten Daten verweisen. So wurden unterschiedliche Fleischarten verwendet (Schweinehackfleisch und Schweinerücken) und verschiedene Verpackungssysteme miteinander verglichen, darunter MAP- versus Skinverpackung, konventionelle MAP-Verpackung versus BioMAP, geschäumtes Material (MonoMAP) versus konventionelles MAP, nanosilberbeschichtete Folien für Skinverpackung versus unbeschichtete Folien.

Dabei wurden umfangreiche Daten zu den verschiedenen Verpackungsmaterialien und zu den Parametern für die Messung von Fleischqualität und Haltbarkeit von den akademischen Partnern erfasst und analysiert. Die wissenschaftliche Verwertung der Ergebnisse ist bereits angelaufen, so ist eine Publikation in Begutachtung, eine weitere konnte von der Universität Innsbruck bereits publiziert werden („Critical Review on the Utilization of Handheld and Portable Raman Spectrometry in Meat Science“ *Foods* 2019, 8 (2), 49; <https://doi.org/10.3390/foods8020049>).

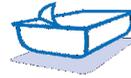
Wichtig, vor allem auch für die Industrie-Partner im Konsortium, ist die Anwendbarkeit der Ergebnisse in der Praxis. So wurde für die verbleibende Projektzeit mit externen Verwertungspartnern eine Übertragbarkeit der Ergebnisse in einen größeren Maßstab geplant. Ziel ist es, die Ergebnisse der Vorversuche zu bestätigen, dass BioMAP-Verpackungen gleichwertige Verpackungslösungen im Vergleich zu konventionellen MAP-Verpackungen sein können. Diese Erkenntnis ist im Sinne des Umweltschutzes äußerst positiv und könnte nach Bestätigung der Ergebnisse im Feldversuch zu einem Umdenken bei der Verpackung von Fleisch führen.

Die Ergebnisse aller Vorstudien zeigen generell, dass noch viel Potenzial für eine Optimierung von Verpackungen besteht und dazu noch weitere Forschungsprojekte durchgeführt werden sollten.

Das Projekt QualiMeat wird vom europäischen Programm Interreg gefördert und läuft von September 2016 bis Dezember 2019. Mit einem Gesamtbudget von rund 1 Millionen Euro haben es sich die Partner zum Ziel gesetzt, Wechselwirkungen verschiedener Verpackungssysteme auf Frischfleisch zu untersuchen und mit den neuen Erkenntnissen Verpackungsmaterial und -prozesse zu optimieren.

Beteiligte Partner: MCI – Management Center Innsbruck; Leopold-Franzens Universität Innsbruck – Institut für Analytische Chemie und Radiochemie; Hochschule für angewandte Wissenschaften Kempten; ZLV – Zentrum für Lebensmittel und Verpackungsindustrie Kempten e.V.; MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co KG, Wolfertschwenden; NATURA-BIOMAT GmbH, Schwaz

[3.133 Zeichen inkl. Leerzeichen]



## Über MULTIVAC

MULTIVAC ist einer der weltweit führenden Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte sowie Industriegüter. Das MULTIVAC Portfolio deckt nahezu alle Anforderungen der Verarbeiter hinsichtlich Packungsgestaltung, Leistung und Ressourceneffizienz ab. Es umfasst unterschiedliche Verpackungstechnologien ebenso wie Automatisierungslösungen, Etikettier- und Qualitätskontrollsysteme. Abgerundet wird das Angebot durch dem Verpackungsprozess vorgelagerte Lösungen im Bereich Portionieren und Processing. Dank einer umfassenden Linienkompetenz können alle Module in ganzheitliche Lösungen integriert werden. Damit gewährleisten Lösungen von MULTIVAC eine hohe Bedien- und Prozesssicherheit sowie eine hohe Effizienz. Die MULTIVAC Gruppe beschäftigt weltweit etwa 5.900 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolfertschwenden sind es etwa 2.200 Mitarbeiter. Mit über 80 Tochtergesellschaften ist das Unternehmen auf allen Kontinenten vertreten. Mehr als 1.000 Berater und Service-Techniker in aller Welt stellen ihr Know-how und ihre Erfahrung in den Dienst des Kunden und sorgen für eine maximale Verfügbarkeit aller installierten MULTIVAC Maschinen. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.multivac.com](http://www.multivac.com).

### Unternehmenskontakt

MULTIVAC Sepp Haggemüller SE & Co. KG  
Tanja Nickels  
Bahnhofstr. 4  
D-87787 Wolfertschwenden  
Tel.: +49 (0) 8334 601 – 1544  
E-Mail: [tanja.nickels@multivac.de](mailto:tanja.nickels@multivac.de)  
[www.multivac.com](http://www.multivac.com)

### Pressekontakt

REDAKON  
Vera Sebastian  
Seestr.18  
D-80802 München  
Tel.: +49 (0) 89 – 31 20 338-21  
E-Mail: [vera.sebastian@redakon.com](mailto:vera.sebastian@redakon.com)  
[www.redakon.com](http://www.redakon.com)