

Verpackungskonzept FRESHSAFE für EMAP-Packungen

Verlängerte Haltbarkeit für empfindliche Naturprodukte

Wolfertschwenden, 6. Dezember 2021 – Obst und Gemüse lebt nach der Ernte weiter. Soll es bis zum Verzehr in der Verpackung frisch und appetitlich bleiben, müssen die Stoffwechselprozesse durch ein innovatives Verfahren reguliert werden. Mit FRESHSAFE von MULTIVAC steht ein Verpackungssystem für die Herstellung von EMAP-Packungen zur Verfügung, das den Sauerstoffgehalt in der Packung dauerhaft, natürlich und nachhaltig optimiert. Die bretonische Genossenschaft Les Maraîchers d'Armor beispielsweise nutzt die Technologie, um ihre weißen Bohnen, die sogenannten „Cocos de Paimpol“, in Trays unter Schutzatmosphäre zu verpacken und so deren Haltbarkeit und Qualität möglichst lange zu bewahren.

Les Maraîchers d'Armor ist eine Genossenschaft im Herzen des Gemüseanbaubereichs der Côtes d'Armor. Am nordwestlichen Zipfel der Bretagne, bauen über 420 Gärtner mehr als 80 Gemüsesorten sowie Erdbeeren und andere Früchte in einer Jahresmenge von rund 175.000 Tonnen an. Die Produkte werden in Zusammenarbeit mit zwei weiteren bretonischen Kooperativen unter dem bekannten Label „Prince de Bretagne“ vermarktet.

Cocos de Paimpol – beliebt und sehr empfindlich

Rund 200 Produzenten konzentrieren sich auf den Anbau und die Züchtung der weißen Bohnen, die unter dem Namen Cocos de Paimpol vermarktet werden. Die violett gesprenkelten gelben Hülsenfrüchte mit ihren eiförmigen Samen und ihrem feinschmelzenden Biss finden zwischen Paimpol und Tréguier ideale Wachstumsbedingungen. 1998 erhielt die Cocos de Paimpol als erstes Frischgemüse sowie als erstes bretonisches Produkt eine kontrollierte und einige Jahre später eine geschützte Herkunftsbezeichnung.

„Um die wachsende Nachfrage der Verbraucher nach einem küchenfertigen All-in-One-Produkt befriedigen zu können, entstand 2020 die Idee, die Paimpol-Bohnen unter Schutzatmosphäre zu verpacken“, erklärt Florian Josselin, der bei der

Genossenschaft für Innovationen verantwortlich zeichnet. „Die Herausforderung dabei war, ein sicheres Verpackungskonzept für ein halbtrockenes Produkt zu finden, das sich nach der Ernte extrem schnell verändert.“

Die Lösung: FRESHSAFE. Denn bei diesem Verfahren sorgen vorperforierte oder unmittelbar in einer MULTIVAC Verpackungsmaschine mechanisch perforierte Folien für eine kontrollierte Sauerstoffdurchlässigkeit, die auf die spezifischen Atmungseigenschaften des jeweiligen Frischeprodukts exakt abgestimmt werden kann. Ziel ist immer, eine für das spezielle Produkt vorteilhafte Konzentration von Sauerstoff und Kohlendioxid aufrechtzuerhalten. Die Gleichgewichtsatmosphäre (EMAP) wird dabei im Zusammenspiel zwischen der Atmung des Produktes (Respiration) und der erforderlichen Durchlässigkeit der Folie (Permeabilität) erzielt. Das FRESHSAFE Verpackungssystem kann auf Tiefziehverpackungsmaschinen, Traysealern sowie Kammermaschinen realisiert werden.

Traysealer T 600 mit FRESHSAFE-Mikroperforationssystem

Bei Les Maraîchers d'Armor kommt mit dem T 600 der kleinste vollautomatische MULTIVAC Traysealer zum Einsatz, der in eine Verpackungslinie integriert werden kann. Das skalierbare und vielseitig einsetzbare Modell eignet sich für das flexible Verpacken von kleineren und mittleren Chargen und ist dank der IPC06-Steuerung mit Touchscreen besonders einfach zu bedienen. Ausgestattet ist der T 600 mit dem MULTIVAC FRESHSAFE-Mikroperforationssystem, mit dem die Oberfolie während des Verpackungsprozesses perforiert wird. Durch die preisgünstige Nadelperforation können alle gängigen Oberfolien auf ihre individuelle erforderliche Permeabilität eingestellt werden.

Für die Anforderungen bei Les Maraîchers d'Armor wurde die Verpackungsmaschine mit einem Schalenspendler des Typs TDS 300 von TVI, einem MDC-Mitnehmerband, sowie einem Foliendirektdrucker von MULTIVAC ergänzt. Die Trays selbst bestehen aus einer Kartonschale und einer transparenten Oberfolie, so dass Verbraucher sich mit einem Blick von der Frische des Produktes überzeugen können.

Deutlich verlängerte Haltbarkeit durch FRESHSAFE

Mit dem FRESHSAFE-Mikroperforationssystem behält das Produkt in der Verpackung alle seine organoleptischen Eigenschaften. Es bleibt appetitlich und frisch und ist im Vergleich zu anderen Packungsvarianten auch deutlich länger haltbar. Damit ergibt sich für die Lieferkette deutlich mehr Spielraum – und für Verarbeiter wie Les Maraîchers d’Armor die Möglichkeit, ihre hochwertigen und vor allem empfindlichen Naturprodukte besser zu vermarkten.

Weitere Informationen zum Verpacken von Obst & Gemüse unter: <https://de.multivac.com/de/fresh-produce/>

[4.632 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 in den Bereichen Portionieren und Processing sowie Backwarentechnik. 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 6.900 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolfertschwenden sind es etwa 2.300 Mitarbeiter. Mit über 85 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.

Unternehmenskontakt

MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG

Tanja Nickels

Bahnhofstr. 4

D-87787 Wolfertschwenden

Tel.: +49 (0) 8334 601 – 1544

E-Mail: tanja.nickels@multivac.de

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

www.redakon.com