Mit Saugeinlagen in der Schale oder Vakuumverpackung bleiben Fleischprodukte länger haltbar und optisch ansprechender.

Präsentation beeinflusst Kaufimpuls

Innovative Saugeinlagen erhöhen Hygiene, Sicherheit und Haltbarkeit von Fleisch

Frische ist für qualitätsbewusste Fleischkunden das wichtigste Auswahlkriterium an der Kühltheke im Supermarkt. Je frischer und ansprechender die Produktpräsentation, desto stärker der Kaufimpuls beim Kunden. Mit Saugeinlagen in der Lebensmittelschale oder Vakuumverpackung bleiben Fleischprodukte länger haltbar, sicher und optisch ansprechend. Doch nicht jede Saugeinlage eignet sich für alle Fleischprodukte.

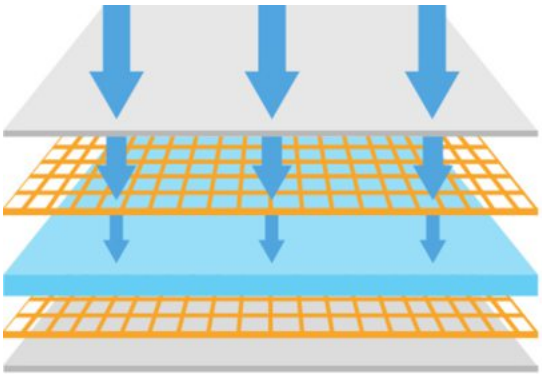
Von Arnold Fehringer

Bis vor 20 Jahren hatten Supermärkte, die frisches Fleisch und frische Wurst verkauften, in der Regel ihre eigene Metzgerei im Haus. Die Konsumenten kannten ihren Metzger und die Fachverkäufer an der Fleischtheke. Viele kauften dort regelmäßig und vertrauten gerne auf die fachliche Beratung. Die Verpackung spielte damals keine wesentliche Rolle bei der Kaufentscheidung. Das hat sich geändert, denn dann begann der Übergang von dezentral (im Supermarkt) zu zentral, industriell SB-verpacktem, portioniertem Frischfleisch meist in MAP (Modified Atmosphere Packaging)- und Vakuumverpackungen. Auch wenn die Frischetheke zuletzt eine Renaissance erlebt, versorgen heute Fleischwarenproduzenten viele Supermärkte mit bereits verarbeiteten, kauffertig verpackten Fleischprodukten.

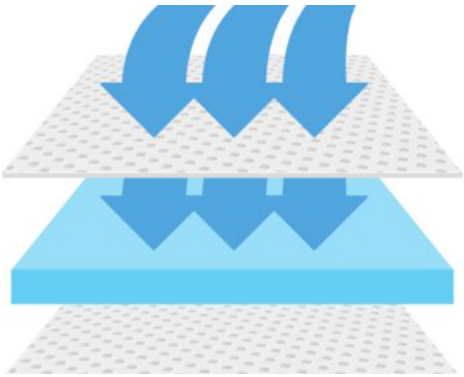
Das SB-Kühlregal ergänzt oder ersetzt heute vielfach die Frischetheke. Persönliche Beratung entfällt beim Regal, und die Verpackung hat die Aufgabe der Produktpräsentation mit übernommen. Ein Aspekt bleibt jedoch unverändert: Frische ist auch weiterhin das oberste Auswahlkriterium der Konsumenten, die im Supermarkt Fleisch und Wurst einkaufen. Doch welche Rolle spielt die Fleischverpackung heute eigentlich genau, wenn es um die Kaufentscheidung geht? Sicher ist, eine ansprechende Verpackung signalisiert Frische. Dabei geht es um mehr als nur das Verpackungsdesign. Natürliche Prozesse in der Fleischverpackung spielen eine große Rolle.

Warum Saugeinlagen in der Fleischverpackung?

SB-Frischfleisch neigt dazu, Flüssigkeit zu verlieren und auszusaften. Die Höhe der Aussaftung beziehungsweise des Tropfsaftverlustes ist abhängig von der Fleischqualität, dem Reifungsgrad, dem Portionierungsgrad, der Verpackungsart, dem Schutzgas-Mix in der MAP-Verpackung, der Lagerzeit und vom Transport sowie von Temperaturschwankungen. Die austretende Flüssigkeit sammelt sich in der



Wie ein Gitternetz verhindern Klebstoffe bei herkömmlichen Saugkernen die schnelle Aufnahme, Verteilung und Speicherung von Flüssigkeiten.



Innovative Airlaids nehmen Flüssigkeiten schneller auf und verteilen sie gleichmäßig im Saugkern.

Verpackung und bietet ein ideales Nährmedium für Bakterien. Nicht selten sieht man SB-Frischfleischverpackungen, in denen das Fleisch in der Verpackung nicht nur benetzt, sondern von der austretenden Flüssigkeit fast ertränkt wird. Das sieht nicht nur unappetitlich aus, sondern ist auch höchst bedenklich, was die Produktqualität und Produktsicherheit angeht, wenn die Oberfläche des verpackten Fleischs mit solch einer „Nährbouillon" kontaminiert wird und somit den Verderb des Produkts beschleunigt. Kurzum, verpacktes Fleisch ist optisch ansprechender und länger haltbar, wenn eine Saugeinlage überschüssige, austretende Flüssigkeit aufnimmt.

Airlaids bieten höchste Saugleistung

Airlaids sind Vliesstoffe, aus denen unter anderem Saugeinlagen hergestellt werden. Ihre Saugkerne sind je nach Herstellungsverfahren unterschiedlich leistungsfähig. Herkömmliche Airlaids bestehen aus Zellulose und Bindemitteln. Sie werden nicht wie Papier in Wasser hergestellt, sondern trocken mit einem Druckluftverfahren. Daher rührt der Begriff „Airlaid" mit seinen Eigenschaften fusselarm, reißfest und saugfähig. Bei vielen herkömmlichen Saugkernen verhindern Klebstoffe wie ein Gitternetz, dass Flüssigkeit schnell aufgenommen und gleichmäßig im Kern verteilt wird. Nicht so bei den modernen Lösungen.

Die Saugkerne der neuesten Generation werden ohne Bindemittel oder Latex hergestellt und zeichnen sich durch ihre hohe Saugkraft aus. Obwohl sie extradünn sind, übertreffen sie die Saugkraft herkömmlicher Saugkerne, da sie keine synthetischen, nicht saugfähigen Bestandteile enthalten. Ihre Leistungsfähigkeit verdanken sie einem innovativen Herstellungsverfahren, der thermomechanischen Faserbindung, die mit Druck und hohen Temperaturen arbeitet und keine Klebe- und Bindemittel verwendet. Dort, wo sonst synthetische, nicht saugfähige Bestandteile ihren Platz in dem eigentlich hochgradig saugfähigen Material einnehmen und ungewollt Barrieren bilden, bleibt in modernen Saugkernen zusätzlicher Raum für eine ungehinderte, schnelle Flüssigkeitsaufnahme. Im Inneren des Kerns schließen Superabsorber die Flüssigkeit dann zuverlässig ein. Eingeschlossene Flüssigkeit wird nicht wieder abgegeben, nicht einmal in Schräglage im Kühlregal und bei etwaigem Druck während des Transports und der Lagerung.

Vorteile bei Transport und Lagerung

Verpackte Fleischprodukte bleiben mit modernen Saugeinlagen länger haltbar, die Lebensmittelsicherheit und die Optik der Ware wird erhalten. Daraus resultieren Vorteile sowohl für die Produktpräsentation im Kühlregal als auch für vorgelagerte Geschäftsprozesse. Durch die erweiterte Haltbarkeit können Fleischwarenproduzenten ihre Logistik länger und flexibler im Voraus planen, denn sie haben mehr Zeit für die Auslieferung der Ware. Lebensmitteleinzelhändler wiederum gewinnen Platz für die Lagerung der Ware, denn sie kann gestapelt werden ohne dass im Saugkern eingeschlossene Flüssigkeit unter Druckeinwirkung wieder austritt. Speziell vakuumverpacktes Rindfleisch profitiert auch noch auf eine andere Weise.

Beim Einsatz von speziellen Saugeinlagen bietet Wet Ageing von vakuum-verpacktem Rindfleisch ausgewählte Vorteile des Dry-Ageing-Prozesses. Unabhängige Experten des DIL – Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik – untersuchten und bestätigten die Leistungsmerkmale einer derartigen Saugeinlage. Das Institut testete das Rindfleisch hinsichtlich der geschmacklichen Aspekte „säuerlich", „metallisch" und „Fleisch-/Rindgeschmack". Dabei erzielte das mit der speziellen Saueinlage abgepackte Rindfleisch das beste Resultat mit dem natürlichsten Geschmack. Der sonst bei der Öffnung der Verpackung übliche, durch freiwerdende Milchsäure entstehende, unangenehme Geruch war deutlich reduziert.

Mit dem Wet-Ageing-Prozess werden Transport und Lagerung von Rindfleisch einfacher und effizienter. Das aufwändige Dry Ageing mit seinem hohen Platzbedarf kann durch den einfacheren Wet-Ageing-Prozess ersetzt werden, der ein vergleichbares Ergebnis liefert. Einfacher und komfortabler wird auch das Handling beim Verbraucher, denn beim Öffnen der Verpackung durch den Konsumen-

Das 3D-Oberflächensystem kann dank seiner Microperforation mit den trichterförmigen Poren mehr Flüssigkeit in weniger Zeit aufnehmen.

Bei der Micro-Pore-Technologie ist die Punktstruktur so aufgebaut, dass die einmal aufgenommene Flüssigkeit nicht mehr abgegeben werden kann.

ten läuft kein Fleischsaft aus. Der Verbraucher kann die Saugeinlagen mit der absorbierten, zuverlässig eingeschlossenen Flüssigkeit im Hausmüll entsorgen.

Umwelt und Leistung – kein Gegensatz

Das Kernmaterial moderner Saugeinlagen besteht zu 100% aus biologisch abbaubarem, frischem Zellstoff ohne Recyclingmaterial. Dadurch ist höchste Hygiene gewährleistet. Zellstoff ist eine natürliche Substanz, die aus den Zellwänden von Pflanzen gewonnen wird.

Durch Verwendung dieser Airlaids leisten Hersteller von Lebensmittelschalen, Fleischwarenhersteller und Lebensmitteleinzelhändler einen Beitrag zur Bekämpfung der Plastikmülllawine.

Mit den modernen Saugeinlagen können Fleischwarenhersteller für sich in Anspruch nehmen, dass sie Lebensmittelverschwendung reduzieren und ein Stück Verantwortung für die effizientere Nutzung wertvoller Ressourcen übernehmen. Längere Haltbarkeit der SB-Fleischprodukte bietet höhere Flexibilität in der Logistik und im Abverkauf und zusätzlich ein hohes Einsparpotenzial bezüglich der Entsorgungskosten.

Saugkernen, die besonders hohe Anforderungen an die Absorptionsfähigkeit erfüllen müssen, werden Superabsorber aus umweltneutralem Material beigegeben.

Die Folie der Saugeinlagen besteht aus Polyethylen und zeichnet sich durch eine hochgradig aufnahmefähige Oberflächenstruktur aus. Auch Biofolien werden heute bereits angeboten.

Saugkerne mit zusätzlichen Leistungsmerkmalen steuern außerdem den CO_2-Gehalt in der Verpackung, damit Mikroorganismen möglichst lang die Luft wegbleibt und empfindliche Ware wie Geflügel oder Fisch noch länger haltbar bleibt. Der Saugkern hemmt das mikrobakterielle Wachstum in der Schale über zwei komplementäre Mechanismen. Erstens wird die absorbierte Flüssigkeit im Kern sicher eingeschlossen, und zweitens wird automatisch CO_2 erzeugt. Dadurch kann eine längere Haltbarkeit erzielt werden, sodass die Logistik an zusätzlicher Flexibilität gewinnt.

Auf die richtige Saugeinlage kommt es an

Fleisch im Kühlregal muss in den Augen des Verbrauchers neben den Konkurrenzprodukten bestehen können. Eine bessere Produktpräsentation steigert beim Verbraucher das Vertrauen in die Frische der Ware. Je ansprechender die Präsentation, desto stärker der Kaufimpuls beim Konsumenten. Der Handel muss seltener Preisnachlass gewähren, und weniger Lebensmittel müssen entsorgt werden. Durch Verwendung leistungsfähiger Saugeinlagen können Fleischwarenhersteller die Haltbarkeit ihrer Produkte verlängern, die Lebensmittelsicherheit erhöhen und die Produktoptik verbessern. Damit erhalten sie die Möglichkeit, den Schutz ihrer Marken und Margen zu erhöhen.

Das jedoch heißt nicht, dass sich ein und dieselbe Saugeinlage für jede Fleischsorte und jedes Fleischprodukt gleichermaßen eignet. Denn Fleisch ist nicht gleich Fleisch und Saugeinlage nicht gleich Saugeinlage. Jedes Fleischprodukt benötigt eine passgenaue Lösung. Je nach Saison haben unterschiedliche Produkte Konjunktur, beispielsweise Spareribs, Koteletts oder Braten. Um Schwein, Rind und Geflügel richtig zu verpacken, braucht die Industrie mehr als einen Schalentyp und mehr als eine Sorte Saugeinlagen. Eine einzige Saugeinlage für alle Fleischprodukte gibt es nicht am Markt.

Wenn Fleisch mit der falschen Saugeinlage ausgestattet wird, ist die Saugleistung nicht richtig eingestellt und die Speicherung der absorbierten Flüssigkeit im Kern nicht garantiert. Wer ein und dieselbe Saugeinlage für jedes Fleischprodukt verwendet, spart am falschen Ende.

Anbieter wie beispielsweise McAirlaid's gewährleisten mit einer breit gefächerten Produktpalette innovativer Airlaids, dass Hersteller von Lebensmittelschalen, Fleischwirtschaft und Lebensmitteleinzelhandel stets über die richtige Saugeinlage für jedes Fleischprodukt und alle Schalen verfügen.

Arnold Fehringer
ist Sales Director Food Europe bei der McAirlaid's Vliesstoffe GmbH.

Anschrift des Verfassers
Arnold Fehringer, McAirlaid's Vliesstoffe GmbH, Münsterstraße 61–65, 48565 Steinfurt

Anzeige

VERPACKUNGSTECHNOLOGIE MADE IN GERMANY

SEALPAC®
Forming Innovations