Pro-Pac setzt auf Saugeinlagen von McAirlaid´s

Sauber bleiben

„Hier fängt die Frische an!“, unter diesem Motto bietet Pro-Pac, Hersteller flexibler Verpackungen aus Kunststoff, hochwertige Lösungen, mit denen Lebensmittelhersteller ihre Produkte intelligent verpacken, wirksam schützen und ansprechend präsentieren können. In seine MAP-Schalen für frische Fleischprodukte fügt das Unternehmen ausschließlich die leistungsfähigen Saugeinlagen von McAirlaid´s ein.

SB-Frischfleisch neigt dazu, Flüssigkeit zu verlieren und auszusaften. Deshalb hat die **Saugeinlage** in der Packung eine essentielle Aufgabe.

Ohne Saugeinlage sammelt sich die austretende Flüssigkeit in der Verpackung. Für Bakterien bietet diese Flüssigkeit ein ideales Nährmedium.

„Aus unserer Sicht gibt es im Markt für Saugeinlagen keine Alternative zu den Produkten von McAirlaid´s“, sagt Jan Henrik Krebsfänger, Vertriebsleiter Industrieverpackungen bei Pro-Pac. Die Produkte von McAirlaid´s basieren auf dem weltweit ersten kleber- und bindemittelfreien Saugkern, McAirlaid´s SuperCore. Seine Saugkraft übertrifft die Leistungsfähigkeit vergleichbarer Produkte um bis zu 30 Prozent. Mit der Qualität der Saugeinlage in der MAP-Schale steht und fällt die Hygiene von SB-verpacktem, portioniertem Fleisch und damit die Haltbarkeit des Lebensmittels.

Pro-Pac entwickelt und realisiert seit 30 Jahren hochwertige Verpackungslösungen für Lebensmittel. Mit den flexiblen Kunststoffverpackungen aus Polypropylen (PP), Polyethylen (PET) und Polymilchsäure/Maisstärke (PLA) können Lebensmittelhersteller frische Lebensmittel intelligent verpacken, schützen und präsentierten. Frische ist das oberste Auswahlkriterium qualitätsbewusster Fleischkunden. Je frischer und ansprechender die Präsentation, desto stärker der Kaufimpuls. Ein wesentlicher Teil des Pro-Pac-Angebots sind MAP-Schalen für Fleischwarenhersteller.

Qualität und Versorgungssicherheit

McAirlaid´s ist ein führender Anbieter für Airlaid-Vliesstoffe und Spezialist für Absorption. Das Unternehmen bietet Herstellern von Lebensmittelschalen, Fleischwarenproduzenten und Lebensmitteleinzelhändlern ein Produktportfolio aus Saugeinlagen für die Fleischverpackung, damit Fleischprodukte länger haltbar, lebensmittelsicher und optisch ansprechend bleiben.

„McAirlaid´s bietet uns seit unserem Einstieg in die Herstellung von MAP-Schalen für den Chilled Food-Markt im Jahre 2005 hohe Produktqualität und kompromisslose Versorgungssicherheit“, hebt Krebsfänger hervor. „Das Unternehmen agiert hochprofessionell“, betont der langjährige Branchenprofi, der Qualität und Liefertreue als Garanten der Prozesssicherheit bei Pro-Pac schätzt. Aber warum werden Saugeinlagen in der MAP-Verpackung eigentlich benötigt? SB-Frischfleisch neigt dazu, Flüssigkeit zu verlieren und auszusaften. Deshalb hat die Saugeinlage in der Packung eine essentielle Aufgabe.

Ohne Saugeinlage sammelt sich die austretende Flüssigkeit in der Verpackung. Für Bakterien bietet diese Flüssigkeit ein ideales Nährmedium. Nicht selten sieht man dennoch SB-Frischfleischpackungen, in denen das Fleisch nicht nur benetzt, sondern von der ausgetretenen Flüssigkeit fast ertränkt wird.

Das sieht nicht nur unappetitlich aus, sondern ist mit Blick auf die Produktqualität und -sicherheit auch höchst bedenklich. In der Flüssigkeit gedeihen Mikroorgansimen, und wenn die Oberfläche des verpackten Fleischs von einer solchen „Nährbouillon“ kontaminiert wird, verdirbt die Ware schneller.

Absorbiert und eingeschlossen

Saugeinlagen von McAirlaid´s nehmen überschüssige Flüssigkeiten rascher auf und verteilen sie gleichmäßig im Saugkern, wo sie zuverlässig eingeschlossen werden. Einmal absorbierte Flüssigkeit wird nicht wieder abgegeben, weder unter Druck beim Transport oder bei der Lagerung der Ware, noch in Schräglage bei der Produktpräsentation im Kühlregal. Die überlegenen Leistungsmerkmale werden durch das Herstellungsverfahren der thermo-mechanischen Faserbindung möglich, für das weder Klebe- noch Bindemittel nötig sind.

Bei herkömmlichen Saugkernen hingegen wirkt der Klebstoff wie ein Gitternetz, das die schnelle Aufnahme, Verteilung und Speicherung der Flüssigkeit im Inneren des Kerns behindert.

MAP (Modified Atmosphere Packaging) bezeichnet die Verpackung frischer, portionierter Lebensmittel unter Schutzatmosphäre. Schale, Saugeinlage, Oberfolie und Schutzgasmix in der Verpackung sind die wesentlichen Elemente des Verfahrens. Essentiell für die Hygiene und die längere Haltbarkeit von Fleisch ist das Zusammenspiel der Komponenten.

Die Schale und die mit den Schalenrändern fest verschweißte Oberfolie schirmen die verpackte Ware von der Atmosphäre außerhalb der Verpackung ab. Der Schutzgasmix verdrängt den Sauerstoff, den aerobe Bakterien für ihr Wachstum brauchen. Die Saugeinlage nimmt die überschüssige Flüssigkeit, ein Lebenselixier für Mikroorganismen, auf und kapselt sie ab.

Saugeinlagen nehmen überschüssige Flüssigkeiten rascher auf und verteilen sie gleichmäßig im **Saugkern**, wo sie zuverlässig eingeschlossen werden.

Hygiene gut in Form

Herstellung und Bestückung der Schalen erfolgen vollautomatisch ohne manuelle Eingriffe. Kontamination hat keine Chance, denn bei der Schalenformung werden Temperaturen von 180-240 Grad Celsius für einen Zeitraum von 3-4 Sekunden aufrechterhalten. Die Saugeinlagen werden in Form von Rollenware durch eine Schleuse in die Produktionsanlage eingebracht und zum Schnittmodul geführt. Dort wird das Material auf Länge zugeschnitten und je nach Abmessung der Schale in das Zielformat gebracht. Ein von oben an das Schnittmodul herangeführter Vakuumsauger saugt beim Schnitt entstandenen Staub – der gesundheitlich völlig unbedenklich ist – vollständig ab, bevor die Zuschnitte im nächsten Prozessschritt mit den Schalen zusammengeführt werden. Mit Ultraschall werden die Saugeinlagen am Schalenboden befestigt. Anschließend werden die bestückten Schalen gestapelt und versandfertig verpackt. Erst an diesem Punkt endet der vollautomatische Prozess.

Aus Gründen der Hygiene wird für die Verpackung ausschließlich Kunststoff eingesetzt, kein Holz und keine Kartonage. Hygiene ist eine in den gesamten Prozessablauf fest eingebaute Größe. Beide Unternehmen, Pro-Pac und McAirlaid´s, wurden von der DQS CFS GmbH Deutsche Gesellschaft für Nachhaltigkeit nach höchsten Qualitätsstandards für die Lebensmittelsicherheit zertifiziert: Pro-Pac für die Einführung und Anwendung eines Managementsystems für die Lebensmittelsicherheit gemäß ISO 22000:2005, McAirlaid´s für die Einhaltung höchster Leistungsniveaus in der Lebensmittelsicherheit gemäß: „BRC Global Standard für Food Safety“. BRC ist ein von der „Global Food Safety Initiative“ (GFSI) anerkannter, weltweit etablierter Standard für Lebensmittelsicherheit

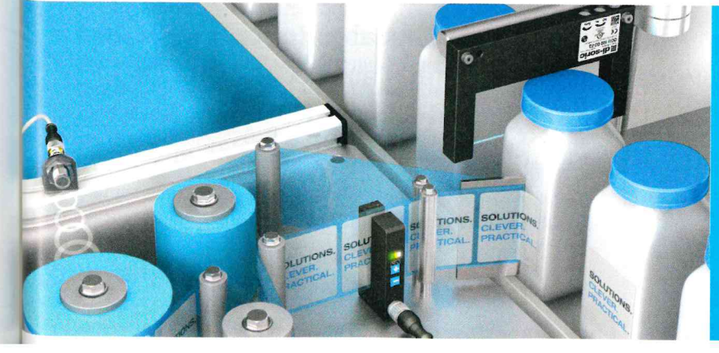
Allround-Lösung für alle Fälle

Von Anfang an verwendet Pro-Pac Saugeinlagen des Typs MeatPad von McAirlaid´s. Bis zu 20 Millionen Quadratmeter MeatPad setzt der Schalenhersteller jährlich ein. MeatPad ist die flexible Lösung für geringe bis hohe Absorption zur Verpackung von Rind, Schwein, Lamm, Geflügel und Fisch unter Schutzatmosphäre. Die unterschiedlichen Produktvarianten bieten eine Saugleistung von rund 800 bis 8.000 Millilitern Flüssigkeitsaufnahme pro Quadratmeter. McAirlaid´s testet die Leistungsfähigkeit seiner Saugeinlagen grundsätzlich mit 0,2-prozentiger Kochsalzlösung, einer Flüssigkeit, die Fleischsaft am nächsten kommt. Jan Henrik Krebsfänger sieht die Industrie auf einem guten Weg. SB-verpacktes Fleisch habe es auch früher schon im Kühlregal gegeben. Bis vor etwa 20 Jahren jedoch wurde es in jedem Supermarkt mit hohem Aufwand dezentral zerlegt und verpackt. Dann begann der Übergang von dezentral im Supermarkt zu zentral beziehungsweise industriell SB-verpacktem, portioniertem Frischfleisch, ermöglicht auch durch Techniken wie MAP und Vakuumverpackung. „Die heutige Verpackung am Punkt der Zerlegung, bei den Fleischwarenherstellern, war ein Quantensprung für die Lebensmittelsicherheit“, sagt Krebsfänger. Technische Innovationen treiben die Entwicklung weiter voran. Durch die Entscheidung für den ersten Saugkern ohne synthetische Bestandteile habe Pro-Pac bereits früh ein Zeichen Richtung Fortschritt gesetzt, so Krebsfänger.

Internet: mcairlaids.net

SOLUTIONS. CLEVER. PRACTICAL.

di-soric



LÖSUNGEN FÜR DIE ETIKETTIERTECHNIK

- Triggersensoren
- Messende Sensoren
- Etiketten-Sensoren
- Vision / ID

Wenn Sie Etiketten herstellen, spenden und Etikettierungen kontrollieren:

www.di-soric.com/et