

# Vlies ist nicht gleich Vlies

Wenn Fleisch in der Verpackung schwimmt, verdirbt es. Die kaum beachteten Vliesstoffe sorgen dafür, dass die Produkte trocken in der Verpackung liegen und länger haltbar sind. Silke Wartenberg

>> **Verbraucher nehmen** sie kaum wahr und entsorgen sie - bestenfalls - mit der Verpackung in der Wertstofftonne: die Saugeinlage. Dabei spielen die unscheinbaren Vliese eine wichtige Rolle, wenn es um Hygiene, Haltbarkeit und damit auch um Lebensmittelverschwendung geht. Verpackungen mit Saugeinlagen sind hygienisch, weil die absorbierte Flüssigkeit im Kern des Vlies' fest eingeschlossen wird. Dadurch verzögert sich das mikrobielle Wachstum in der Schale. Spezielle Saugkerne mit zusätzlichen Leistungsmerkmalen steuern außerdem

den CO<sub>2</sub>-Gehalt in Verpackungen und werde für empfindliche Waren wie Geflügel oder Fisch eingesetzt.

## NACHHALTIGE INNOVATION

Einer der führenden Hersteller von Airlaid-Vliesstoffen, das Unternehmen McAiraid's, bietet unter dem Namen „SuperCore“ den ersten kleber- und bindemittelfreien Saugkern für Vlieseinlagen an. Diese enthalten ausschließlich saugfähige Bestandteile und soll eine bis zu 30 Prozent höhere Saugleistung gegenüber herkömmlichen Vliesstoffen haben. Es handelt sich um das erste Airlaid, das ohne synthetische Inhaltsstoffe aus-



Mit einem passenden Vlies ist das Produkt länger haltbar.

## McAiraid's

Das nordrhein-westfälische Unternehmen mit Hauptsitz in Steinfurt gehört zu den führenden Anbietern von Vliesstoffen für Fleischprodukte. McAiraid's beschäftigt rund 500 Mitarbeiter an fünf Standorten in Deutschland.

kommt. Möglich ist dies durch eine thermo-mechanische Faserbindung. „Der Kern all unserer Airlaids besteht durch und durch aus reiner, äußerst absorptionsfähiger Frischzellose – nie aus Recyclingfasern. So erzielen wir pure Absorptionskraft ohne Barrieren durch Klebstoffe, die herkömmliche Saugeinlagen oft wie ein Gitternetz durchziehen“, erklärt Alexander Maksimow, CEO von McAiraid's.

Die Frage, welches Vlies für welches Fleischprodukt in Frage kommt, ist eine Wissenschaft für sich. Für die Verpackung von Rind, Schwein, Lamm und Geflügel unter Schutzatmosphäre und für Vakuumverpackungen eignet sich Vlies mit einer dreidimensionalen Folie an der Oberfläche. Mit einem Grill-Pad bleiben Fleischprodukte beim Grillen knusprig. Vac-Guard heißt das Material, mit dem vakuumverpacktes Dry-aged-Rindfleisch am besten verpackt wird, bestätigt das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik. Das DIL testete das Rindfleisch hinsichtlich der geschmacklichen Aspekte „säuerlich“, „metallisch“ und „Fleisch-/Rindgeschmack“. Das mit Vac-Guard verpackte Fleisch hatte nach Meinung der Experten den natürlichsten Geschmack. Der sonst beim Öffnen der Verpackung übliche, durch freiwerdende Milchsäure entstehende, unangenehme Geruch war deutlich reduziert.

Fotos: McAiraid's

## „Jedes Fleischprodukt benötigt eine eigene Lösung“

Alexander Maksimow, President und CEO von McAiraid's, erklärt im Interview, wie wichtig die passende Saugeinlage ist.

### >> Herr Maksimow, welchen Vorteil bieten Saugeinlagen in der Fleischverpackung?

**Alexander Maksimow:** Saugeinlagen verlängern die Haltbarkeit verpackter Fleischwaren, erhöhen ihre Lebensmittelsicherheit und verbessern die Produktpräsentation. Ein Fleischprodukt muss nicht nur frisch sein, sondern auch so wirken. Verpacktes Fleisch, dem die überschüssige Flüssigkeit mit einer Saugeinlage rückstandslos entzogen wird, ist hygienischer und ansprechender als ein Produkt, das im eigenen Saft in der Verpackung schwimmt. Wenn das passiert, verdirbt es von der Oberfläche her nach innen. Deshalb ist es so wichtig, dass Fleisch trocken in der Verpackung liegt. Außerdem steigert eine bessere Produktpräsentation das Verbrauchervertrauen in die Frische der Ware.

### Was genau sind die Unterschiede zwischen den verschiedenen Saugeinlagen?

Am leistungsfähigsten sind Einlagen mit einem kleber- und bindemittelfreien Saugkern auf Basis der thermo-mechanischen Faserbindung. Ihre Saugleistung übertrifft herkömmliche Produkte um bis zu 30 Prozent. Der Kern besteht aus frischem Zellstoff. Sie sind umweltfreundlicher, nehmen Flüssigkeiten schneller auf und ver-

teilen diese gleichmäßig im Kern. Dort wird die Flüssigkeit fest eingeschlossen und nicht wieder abgegeben, weder bei der Produktpräsentation in Schräglage noch unter Druck bei Stapelung im Kühllager. Klebstoffe hingegen wirken wie ein Gitternetz. Sie verhindern, dass Flüssigkeiten schneller absorbiert, gleichmäßig verteilt und zuverlässig eingeschlossen werden.

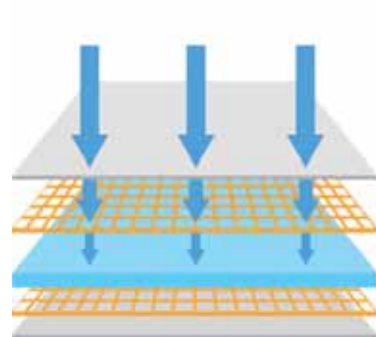
### Und kann ein und dieselbe Sorte Saugeinlagen mit allen Fleischprodukten kombiniert werden?

Nein, jedes Fleischprodukt benötigt eine eigene passgenaue Lösung. Je nach Saison haben unterschiedliche Produkte Konjunktur, beispielsweise Spareribs, Koteletts oder Braten. Um verschiedene Produkte und Fleischsorten wie Schwein, Rind und Geflügel richtig zu verpacken, braucht die Industrie mehr als einen Schalettentyp und mehr als eine Sorte Saugeinlagen. Wenn Fleischprodukte mit einer falschen Saugeinlage ausgestattet werden, ist die Saugleistung nicht richtig eingestellt und die Speicherung der absorbierten Flüssigkeit im Kern nicht garantiert.

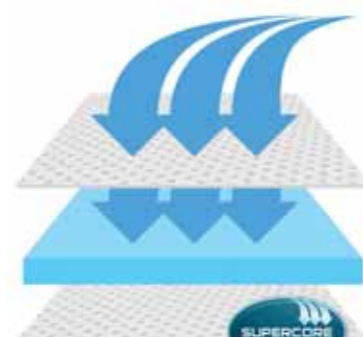


Alexander Maksimow, President und CEO, McAiraid's

## Das ist neu



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



**SuperCore:** Durch Verzicht auf Kleber und Bindemittel werden Flüssigkeiten durch SuperCore ungehindert absorbiert und im Kern gebunden.

WORLDWIDE AVAILABLE



DAS ERFOLGREICHSTE  
**SHARING-MODELL**  
DER WELT.



[www.gpal.de](http://www.gpal.de)