

Driften af PACKobserver.dk er indstillet pr. 30. november 2018. Artikler mv. er tilgængelige i den form, der var gældende ved redaktionens afslutning.

PACKobserver.dk bruger cookies til statistik. Brug af siden tolkes som accept.

Nyhedsbrev

Artikelarkiv

Annoncering

Om PACKobserver

Kontakt os

Profile in English

PRIVATLIVSPOLITIK

PACK
.dk
observer
DAGLIGE NYHEDER OM
EMBALLAGEBRANCHEN

Forsiden

Emballager

Maskiner

Mærkning

FOODobserver.dk

PACKobserver.dk
Tlf: +45 39 69 43 21
info@packobserver.dk

Udgives af GINI-com
Pilegårdsvej 48
DK-2860 Søborg

Du er her: Forsiden > Emballager > Aktive bakker holder seafood friskere i længere tid

Aktive bakker holder seafood friskere i længere tid

Netop i disse dage lancerer Maxwell Chase, en CSP Technologies-virksomhed, der har specialiseret sig i emballager, som udvider friskheden og forbedrer fødevarerens sikkerhed, en nyhed på Seafood Expo North America i Boston. De nyudviklede SeaWell Trays, skal således være den første aktive løsning, som væsentligt kan udvide holdbarheden for skaldyr.

19.03.18: De patenterede bakker har en integreret absorberingsteknologi, der bliver til en gel. Teknologien er indarbejdet i små brønde i bunden af bakkerne for at absorbere overskydende væsker, hvilket kan reducere eksponeringen for disse væsker og mindske potentielle skader på skaldyrprodukter. Desuden skal emballagesystemet øge friskhed og visuel appel, absorbere lugte og øge sikkerheden, påpeger virksomheden.

SeaWell-bakkerne, der fås i en blå farve og en række forskellige størrelser til forskellige kapaciteter, forlænger ifølge Maxwell Chase holdbarheden for fersk fisk og skaldyr, i mange tilfælde med op til 50% eller mere. De kan anvendes til detailhandel, foodservice og logistik.

Holdbarheden for frosne skaldyr kan også udvides. Produkterne kan pakkes frosne og derefter optøes i samme emballage, der vil sikre produktets integritet, idet resulterende væsker vil blive absorberet i bakkens brønde - usynlige for forbrugerne, der kan nyde et uberørt produkt. - Og uanset om der er tale om et friskt eller frosset produkt, er det en vigtig fordel, at de geografiske markeder for fisk og skaldyrprocessorer kan udvides, lyder det.

Bakkerne, der skal være automatiseringsvenlige til højhastighedsproduktionsmiljøer, giver tydelig synlighed af det pakkede produkt og repræsenterer en "case-to-cook"-løsning til nem brug i industrikøkkener.

- Disse nye skaldyrbakker har potentiale til at revolutionere skaldyrindustrien, siger Neal Watson, general manager for Maxwell Chase. - De repræsenterer et teknologisk gennembrud, der tilbyder overlegen produktbeskyttelse for kundernes værdifulde seafood-produkter. Resultatet er udvidet markedsrækkevidde, forbedret mærkeanerkendelse og forbedrede forbrugeroplevelser.

Foto: Maxwell Chase

GS



Print

Send

Del

Tweet