

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

Artikellarkiv

Annoncering

Om PACKobserver

Kontakt os

Profile in English

PRIVATLIVSPOLITIK

PACKobserver.dk

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 > Mindre plast i fiskeindustrien



Mindre plast i fiskeindustrien

Norge eksporterer store mængder laksefileter, og kvaliteten skal sikres også under lang transport. Forskere ved det norske matforskningsinstituttet Nofima undersøger om det er muligt at opretholde kvalitet og fødevarerikkerhed, selvom man reducerer brugen af plast.

23.11.18: Emballagen skal beskytte laksefileterne og for at opnå den bedst mulige kvalitet og den ønskede holdbarhed, skal fileterne beskyttes mod ilt.

Emballagen skal være solid

En stor del af de norske laksefileter, som sendes ud af landet er pakket i såkaldte big batches, dvs. pakninger med 10-12 kg filet. Der er ofte plads til sådan to store batchpakninger i hver transportkasse. Pakningerne håndteres ofte mekanisk, så de skal modstå tryk. Derfor er det vigtigt, at materialet er både stærkt, tæt og lidt elastisk, og at det beskytter mod ilt.

Materialetykkelsen er vigtig, når produkterne er pakket ved dybtrækning med vakuum, hvor al luft fjernes før forsegling.

– Vi har undersøgt, hvad der er nødvendigt for at reducere tykkelsen af plast uden at kompromittere kvalitet og holdbarhed på hverken emballagen eller fileter, og se, om det er muligt at bruge en tyndere plastfilm og dermed reducere plastforbruget, siger seniorforsker Marit Kvalvåg Pettersen, Nofima.

Solid reduktion i plastforbruget

Når laksefileterne pakkes i de store batchpakninger, går de gennem en pakkemaskine, som kører med to forskellige plastfilm. Den nederste film dybtrækkes til sider og bund, og den skal derfor være tykkere sammenlignet med plastfolien på toppen, og tykkelsen skal også vælges i forhold til, hvor meget den skal trækkes.

Forskerne har sammenlignet dagens traditionelle plastfilm med nogle tyndere varianter. Hvis de tyndere varianter anvendes, kan plastforbruget reduceres med omkring 10 procent.

Stabil fiskekvalitet

– Fiskens holdbarhed og kvalitet bestemmes af antallet af kvalitetsferringende bakterier. Vores analyser af bakterievækst efter fire, otte, tolv og 15 dage på fisk, som var opbevaret ved 4°C, viste, at der ikke var signifikante forskelle for de pakninger med forskellige plastfilmtykkelse, siger Marit Kvalvåg Pettersen.

Og disse resultater har da også allerede ført til ændringer hos nogle producenter.

Hos norske SalMar, der er en af verdens største og mest effektive producenter af opdrættede laks, pakker man således nu laksefileter i big batch pakninger med en tyndere plastfilm, og dette vil ifølge Nofima resultere i en årlig besparelse på 27 tons plast.

Foto: Nofima

GS

