

MCAIRLAID'S/LORENTZEN &amp; SIEVERS

## „Deutliche Reduktion des Ausschusses bei Himbeeren“

Die McAirlaid's Vliesstoffe GmbH & Co. KG hat in 2012 eine Forschungsstudie zum Thema „Vergleich der aktuellen Handelspackungen für Himbeeren“ in Zusammenarbeit mit dem deutschen Institut für Lebensmitteltechnologie (DIL) durchgeführt. Diese bescheinigte dem FruitPad 2.0 eine hohe Effizienz.



Die Ergebnisse formuliert Dipl. Ing. Filip Tintchev, Leiter R&D Food Packaging bei McAirlaid's, wie folgt: „Das McAirlaid's FruitPad 2.0 ist eine sehr effiziente Verpackungslösung für Himbeerschalen und reduziert den Ausschuss der Beeren um bis zu 55% im Vergleich zu den Schalen mit einer Luftpolsterfolie.“

Miteinander verglichen wurden während der 14-tägigen Testphase PET Schale 125 g, PET Schale 125 g mit Luftpolsterfolie und PET Schale 125 g mit FruitPad 2.0. Die für diese Studie eingesetzten Himbeeren wurden 4 bis 5 Stunden nach dem Pflücken gekauft und in den o.g. Schalen unterverpackt, um anschließend bei 4°C im DIL gelagert zu werden. Beobachtet und ausgewertet wurden die Anzahl der mit Schimmel befallenen Himbeeren und der Fruchtsaftverlust der Beeren nach jedem Tag der Lagerung. Zudem wurden die Rücknässe Werte gemessen.

### Ergebnisse:

Der Vergleich der drei Packungsvarianten für Himbeeren zeigte eine signifikante Verbesserung der Beerenqualität bei der FruitPad 2.0 Variante. Ein Zusammenhang zwischen beschädigten Früchten, frei ge-

setzter Flüssigkeit und Schimmel wurde festgestellt. Die Reduktion der freien Flüssigkeit scheint ein Hauptfaktor für die Reduzierung von Schimmel zu sein. Das dürfte auch der Grund dafür sein, warum die Abfederung der Luftpolsterfolie allein nicht genug ist, um die besten Lagerungsergebnisse zu erzielen.

Die Kombination des Polstereffektes durch die Oberfläche des FruitPad 2.0 mit dessen Absorptionsfähigkeit wird als Grund für das beste Resultat angesehen. Offensichtlich absorbiert das FruitPad 2.0 die freie Flüssigkeit in seinem Kern, trennt die Flüssigkeit von den Beeren und minimiert die Bedingungen für Schimmelwachstum. Das FruitPad 2.0 erzielte während der Studie zu jeder Zeit die besten Resultate bei der Schimmelreduzierung und reduzierte den Schimmelbefall der Beeren am 6. Lagertag um bis zu 70% und bis zu 55% im Vergleich zu den Schalen ohne Pad bzw. mit Luftpolsterfolie.

Die Lorentzen & Sievers GmbH liefert das FruitPad 2.0 lose, eingelegt oder fertig eingeklebt in 125, 250 und 500 Gramm Schalen. Es ist darüber hinaus in unterschiedlichsten Farben universell für alle Schalen und Steigen einsetzbar. Frank Schuh, Geschäftsführer von L&S: „Farblich an das jeweilige Füllgut angepasst, wirkt sich das FruitPad 2.0 nicht nur positiv auf die Frische der Produkte aus, sondern wirkt auch verkaufsfördernd: Die Schale erscheint voller, die Farbe der Früchte brillanter und austretende Feuchtigkeit sowie Fruchtsaft werden unsichtbar gebunden.“ Das Pad eignet sich nicht nur für Himbeeren, sondern zeigt ähnliche Ergebnisse für Brombeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren. Es kann für alle stoß- und feuchtigkeitsempfindlichen Produkte eingesetzt werden oder einfach als optische Aufwertung nicht stoßempfindlicher Produkte. ■

Halle 21, Stand D-13

# StePac

Servicepartner in Deutschland:  
www.lorentzen-sievers.de

# L&S

Lorentzen & Sievers GmbH

Steigern Sie Effizienz, Sicherheit und erhalten Sie die Qualität Ihrer Frischeprodukte.

**Xtend®**  
Produkt von StePac LA Ltd.

Semipermeable Folie: Verlängerung der Haltbarkeit des Füllgutes, Verminderung von Abschriften und Verringerung des Gewichtsverlustes.

Besuchen Sie uns auf der  
Fruit Logistica  
6.02.-8.02.2013

StePac: Halle 3.2-C21  
L&S: Halle 21-C15/16

DSSmithPlastics