



TEKNOLOGISK
INSTITUT

it's all about innovation





TEKNOLOGISK
INSTITUT

Velkommen til seminar om Emballering af frugt og grønt

Foredragsholdere



Velkomst

Lars Germann



Danskernes oplevelse af
madspild og frisk frugt og
grønt

Signe Didde Frese



Afgørende faktorer for
succes med pakning

Merete Edelenbos



Emballage til pakning af
frisk frugt og grønt

Hanne Kastberg

**Foto
på vej**

High quality and long
shelf life

Chris Rietveld



Detailhandlens erfaringer
med emballeret frisk frugt
og grønt

Henrik Nielsen

Program



TEKNOLOGISK
INSTITUT

09:15 - 09:30	Velkomst
09:30 - 10:00	Danskernes oplevelse af madspild og frisk frugt og grønt
10:00 - 10:10	Kaffepause
10:10 - 10:55	Afgørende faktorer for succes med pakning
10:55 - 11:15	kaffepause
11:15 - 12:00	Emballage til pakning af frisk frugt og grønt
12:00 - 13:00	Frokost
13:00 - 13:45	Høj kvalitet og lang holdbarhed?
13:45 - 13:50	Stikprøve af emballeret frisk frugt og grønt
13:50 - 14:45	Stande med praktiske løsninger inkl. kaffe- og tepause
14:45 - 15:15	Detailhandlens erfaringer med emballeret frisk frugt og grønt
15:15 - 15:45	Diskussion og paneldebat
15:45 - 16:00	Afrunding og tak for i dag!

Stande

- Emballagematerialer
 - Temperatur
- Respirationshastighed
- Kvalitetsvurdering
- Dine produkter
 - Respirometer
 - Måling af ilt- og kuldioxid

Tag med dig hjem

1. Råvaren skal være i orden
2. Emballagen kan give bedre kvalitet
3. Bevidste forbrugere stiller større krav
4. Ingen kan løfte alene



Korrekt pakning kan forlænge holdbarheden op til 2 gange
Korrekt opbevaring kan forlænge holdbarheden op til 8
gange