



TEKNOLOGISK
INSTITUT

STIKPRØVER AF EMBALLERET FRUGT OG GRØNT

Spiseklar og ikke-spiseklar

Ikke-spiseklare produkter



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Produkter	n	20007	
		Bliver kvalt	Andre kvalitetsfejl
Salater	27	22%	33%
Grønsager til madlavning.	8	13%	25%
Snack	0	-	-
I alt	35	20%	31%
		51%	

Ikke-spiseklare produkter

Produkter	20007			2012		
	n	Bliver kvalt	Andre kvalitetsfejl	n	Bliver kvalt	Andre kvalitetsfejl
Salater	27	22%	33%	26	0%	27%
Grønsager til madlavning.	8	13%	25%	13	0%	15%
Snack	0	-	-	6	0%	17%
I alt	35	20%	31%	45	0%	22%
		51%			22%	

Spiseklare convenience produkter



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Produkter	n	2010	
		Bliver kvalt	Andre kvalitetsfejl
Salater	25	64%	20%
Grønsager til madlavning.	21	24%	38%
Snack	22	41%	36%
I alt	68	44%	31%
		75%	

Spiseklare convenience produkter



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Produkter	2010			2012		
	n	Bliver kvalt	Andre kvalitetsfejl	n	Bliver kvalt	Andre kvalitetsfejl
Salater	25	64%	20%	26	8%	8%
Grønsager til madlavning.	21	24%	38%	15	33%	27%
Snack	22	41%	36%	2	50%	0%
I alt	68	44%	31%	43	19%	14%
		75%			33%	

Stande



TEKNOLOGISK
INSTITUT

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

Tak til:



TEKNOLOGISK
INSTITUT

Innovationskonsortiet for produkttilpasset pakning af frisk frugt og grønt

- Forsknings- og Innovationsstyrelsen
- Aarhus Universitet, GartneriRådgivningen
- Scanstore Packaging, NNZ Denmark
- PBI Dansensor, Multivac, AGA
- COOP
- Axel Månsson, Yding Grønt, Tange Frilandsgartneri, Slice Fruit, Gl. Estrup Gartneri, Aarstiderne, Ørskov Frugt, CFS, Videometer, Svanholm, Peter Skov Johansen, Lykkegården, Danske Frugtavlere, Ventegodtgård og Gartneriet Torup

Tag med dig hjem

- Råvaren skal være i orden
- Emballagen kan give bedre kvalitet
- Bevidste forbrugere stiller større krav
- Ingen kan løfte alene

