

Pressemeddelelse den 29. juni 2015

## Sådan kan emballage minimere madspild



**Gl. Estrup Gartneri** har udviklet et koncept, hvor gulerødderne pakkes i 3 rum med 5 stk. i hvert rum. Opdeling i rum er en fordel, fordi børnene nemt kan få en passende portion med i skole. Resten kan blive i køleskabet, hvor de ikke får stød og holder en lav temperatur, hvorved de bevarer friskhed indtil de skal spises.

**Tulip Food Company** arbejder bl.a. med at opretholde en god kvalitet af skiveskåret pålæg i længere tid. Udfordring er, at indkik i emballagen, som forbrugeren efterspørger, forkorter holdbarheden pga. misfarvning/oxidation. Tulips' s løsning minimerer lyspåvirkning og reaktion med ilt på samme tid, ved at filtrere det mest kritiske lys væk (folien er transparent lyserød) og ved at bunden er trappetrin formet, hvorved pålægget ligger helt tæt på overfolien og ilt derfor ikke kan komme til. Denne emballage forhindre derfor at godt pålæg smides ud, fordi det har mistet farven og er blevet brunt. Gen-luk løsningen er desuden forbedret.



**Scanstore Packaging** har udviklet en gen-luk-løsning som beskytter salaten mod udtørring og genopretter den rigtige gassammensætning i emballagen pga. salatens egen respiration. Salat ånder, og den almindelige luft indeholder for meget ilt, mens en helt tæt emballage vil kvæle salaten. Det er derfor bedst, at forbrugeren ikke ompakker salaten til en helt tæt emballage for at mindske vandtabet, men bruger den oprindelige emballage med tilpas ventilation.

**AP Grønt** og **Scanstore** arbejder sammen om at udvikle en unik maskinløsning, som skånsomt skal pakke babysalat i mængder ned til 50g. Det har vist sig, at 60% af forbrugerne smider salat ud, fordi 100g i pakken er for meget. Det er en meget udfordrende opgave, fordi fyldningsprocessen indeholder meget luft og salaten nemt kan blive mast og ødelagt. Maskinen er fortsat under udvikling. Det endelige koncept indeholder sammenhængende emballager med kun 50g salat i dobbelt emballage.



Næste trin er, at Coop's forbrugerpanel samt testfamilier for Stop Spild af Mad skal vurdere effekten af de nye løsninger til at minimere madspildet hos forbrugeren.

Yderligere oplysninger: Konsulent Helle Antvorskov, Teknologisk Institut, mail [hean@teknologisk.dk](mailto:hean@teknologisk.dk) Mobil: 7220 3169

Programchef Signe Frese, Coop Danmark, mail [signe.frese@coop.dk](mailto:signe.frese@coop.dk) Mobil: 3091 9246