



# Fødevareindustrien skal rustes til øget salg af færdigretter

Den stigende efterspørgsel på velsmagende færdigretter stiller nye krav til fødevareindustrien. Teknologisk Institut vil klæde branchen på med optimerede teknologier til processering, emballering og tilberedning.

Tidligere havde færdigretter et broget ry og blev primært forbundet med kopnudler og frysepizzaer. De udskældte måltider

har dog fået et stærkt comeback i Danmark i løbet af de seneste år, og hylderne i supermarkederne er nu fyldt med sunde og velsmagende retter. Der er nemlig stor efterspørgsel på de opgraderede færdigretter, der kan spises direkte eller blot skal have en hurtig tur i mikroovnen.

- Markedet for convenience-food er i hastig vækst, og det er nu, fødevareindustrien skal slå til. Forbrugerne efterspørger mad af høj kvalitet, og den skal også gerne være økologisk og tage hensyn til miljøet. Det stiller nye krav til branchen, som vi nu vil klæde godt på med nye teknologier inden for processering, emballage og tilberedning, fortæller Claus Hindborg Kristensen, projektleder på Teknologisk Institut.

## Emballage med mange funktioner

Især emballagen er en vigtig del af et godt convenience-måltid. Den rette indpakning har to overordnede formål: At forlænge måltidets holdbarhed - og dermed mindske butikernes madspild - samt at være visuelt appellerende, så forbrugeren får lyst til at købe måltidet med hjem. - Emballagen skal desuden kunne håndtere et varieret behov for opvarmning af de enkelte dele i det færdige convenience-måltid, og der er øget efterspørgsel på bæredygtig indpakning. Vores specialister kan udvikle skræddersyede embal-

lageløsninger i samarbejde med den enkelte virksomhed, siger Claus Hindborg Kristensen.

## Nye udfordringer

Convenience-måltider er særligt udfordrende, fordi håndteringen af råvarer starter hos producenten, men afsluttes hos slutbrugeren. Det stiller høje krav til råvarerne og fremstillingsprocesserne. Derudover består et convenience-måltid af forskellige komponenter, der varierer i tilberedningsgrad, for eksempel rå salat, semiforarbejdet kød og måske en dressing.

- Det kræver en multidisciplinær tilgang at fremstille en velsmagende færdigret af høj kvalitet. Mange fagområder skal spille sammen for at opnå succes. Med afsæt i industriens behov og danske kvalitetskrav udvikler vi konkrete løsninger på de udfordringer, producenterne oplever i forhold til convenience-food. Ud over emballage har vi særligt fokus på udvikling af metoder, der kan måle og styre kvalitet og holdbarhed samt hvordan vi kan gøre fremstillingen af færdigretterne mere energieffektive, fortæller Claus Hindborg Kristensen.

Projektet er støttet af Styrelsen for Institutioner og Uddannelsesstøtte under Uddannelses- og Forskningsministeriet. Læs mere på [www.bedreinnovation.dk](http://www.bedreinnovation.dk).

