

El proyecto Quali Meat busca el mejor envase para carne fresca

MULTIVAC colabora en un proyecto de investigación internacional sobre seguridad de productos alimentarios

Wolfertschwenden, 30 de noviembre de 2016 – Con un volumen de proyecto de un millón de euros, Quali Meat ha iniciado hace poco un proyecto de investigación transfronterizo de Baviera y Austria planificado para entre uno y tres años. En un proceso de tres fases, cinco colaboradores del proyecto de la ciencia y las empresas, entre ellos MULTIVAC, bajo la dirección del Management Center Innsbruck (MCI), investigan las interacciones entre materiales de envase y productos envasados. El objetivo es el desarrollo de envases que mantengan la carne fresca durante más tiempo y que aumenten la seguridad de los consumidores.

Cada alemán consume de media unos 86 kilos de carne al año, aunque las cifras de los últimos años están en descenso. En Austria, el consumo por persona es de unos 100 kilos y a la cabeza están los EE.UU. con 120 kilos. Una gran parte de los productos cárnicos se envasan con lámina en los hogares. La tarea del grupo de expertos de la ciencia y las empresas es determinar las interacciones entre las láminas empleadas y los alimentos y extraer las recomendaciones que se puedan dar.

En un primer paso se van a analizar los más diversos materiales de envase de materias primas convencionales, renovables y que ahorran recursos y se van a caracterizar en lo relativo a sus propiedades mecánicas y funciones como barrera o hermeticidad. Un segundo paquete de trabajo se centra en las interacciones entre los materiales analizados y los productos cárnicos. Con la medición del color, la textura, el recuento bacteriano y las grasas, los participantes esperan comprender ampliamente la influencia de los materiales de envase en la conservación de los alimentos y saber qué láminas son mejores para mantener fresca la carne. El modo de apli-

car en la práctica estos conocimientos debe aclararse en la tercera fase del proyecto. MULTIVAC aporta su experiencia en lo relativo a envases, envasadoras y el proceso de envasado completo y ejecuta muestras en el Corporate Training & Innovation Center en su sede central de Wolfertschwenden, incluida la fabricación de herramientas adecuadas.

Para el fabricante de envasadoras activo a nivel mundial, pero con sus raíces en Algovia, es muy importante tener en cuenta criterios ecológicos y el ahorro de recursos, especialmente de carne fresca. Algo con lo que el resto de participantes del proyecto de Quali Meat también se sienten comprometidos. "Además, vamos a contribuir de forma enérgica en este proyecto interregional en el desarrollo de un método nuevo de control de calidad, de aumento de conocimientos dentro de la organización y, con ello, de una red profesional más amplia de instituciones académicas y empresas", explica Stefan Scheibel, Senior Director Corporate Training & Innovation Center.

El objetivo principal del proyecto es aumentar notablemente la seguridad de los consumidores usando envases adecuados. Stefan Scheibel añade: "La expansión de la red de expertos en el sector cárnico conlleva una optimización consecuente y permanente del proceso de envasado de alimentos y el aumento del valor añadido total." Además, Quali Meat sirve para desarrollar las sedes de las regiones de Baviera y el Tirol.

Encontrará más información en www.qualimeat.eu

[3.584 caracteres incl. espacios]

Acerca de MULTIVAC

MULTIVAC es uno de los proveedores líderes a nivel mundial de soluciones de envasado para alimentos de todo tipo, de productos Life Science y Healthcare y de bienes industriales. La gama de productos de MULTIVAC da respuesta prácticamente a cualquier exigencia de los clientes en términos de diseño de envases, rendimiento y uso eficiente de recursos, ya que engloba envasadoras al vacío, termoselladoras, termoformadoras, etique-

tadoras, sistemas de control de calidad y soluciones de automatización que abarcan la línea completa lista para usar. El grupo MULTIVAC emplea en todo el mundo a unas 4.850 personas, de las cuales 1.700 trabajan en la sede principal, en Wolfertschwenden. La empresa está representada en todos los continentes con 75 filiales. Más de 1.000 asesores y técnicos de servicio en todo el mundo ponen sus conocimientos y su experiencia al servicio de los clientes y se encargan de que todas las máquinas MULTIVAC instaladas estén a punto.

Encontrará más información en: www.multivac.com.

Contacto de la empresa

MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG
Valeska Haux
Bahnhofstr. 4
D-87787 Wolfertschwenden
Tel.: +49 (0) 8334 -601-3466
Correo electrónico: valeska.haux@multivac.de
www.multivac.com

Contacto de prensa

REDAKON
Vera Sebastian
Seestr.18
80802 Múnich, Alemania
Tel. +49 (0) 8042 - 50 79 00
E-Mail: vera.sebastian@redakon.com
www.redakon.com