

utveckling

Förpackning för köttfärs tar mindre plats

Finska Atria och designbyrå Packdesign ID har utvecklat ett nytt förpackningskoncept för malet kött som fått namnet "Atria Easy Open Vacuum Pack".

Enligt de båda bolagen behöver vacuumförpackningen bara hälften så mycket material jämfört med andra köttfärsförpackningar, räknat på den finska marknaden. Förpackningen öppnas genom att man tar tag i en

flik på en av sidorna, därefter dras hela skyddsfilmen bort.

Under vakuumprocessen formar sig förpackningen efter köttfärsen, vilket gör att den tar minimal plats såväl vid transporter och i butik som i konsumentens varukasse och kylskåp. Att köttfärsen vakuumpackas innebär att ingen skyddande atmosfär behövs i förpackningen, vilket i sin tur ger längre hållbarhetstid åt

köttfärsen. Atria rekommenderar dock konsumenterna att använda all köttfärs på en gång i en förpackning, då man inte kan garantera hållbarhetstiden när den har öppnats.

Förpackningen har tagits fram vid Atrias anläggningar i Finland och lanserades i februari på den finska marknaden. Utvecklingsarbetet har pågått sedan år 2013 och flera alternativ har testats.

– Det var inspirerande att arbeta med ett nytt koncept för en typ av produkter där förpackningslösningarna inte förändrats på många år, säger Maija-Olkkonen Seppo, VD på Packdesign ID.

Än så länge är inga beslut om att lansera förpackningen i andra länder tagna. //

BO LINDMARK

