

## Hvordan emitteren virker



## Systemfordeler

- Forlenget hylletid
- Redusert transportvolum
- Mindre miljøbelastning
- Ingen deformering på grunn av over- eller undertrykk

## Prosjektpartnere Superfresh

Prosjektet har mottatt midler fra Innovasjon Norge gjennom Marint Verdiskapningsprogram. Prosjektgruppen består av Vartdal Plastindustri AS, Nofima, Innovasjon Norge og produktutviklingsfirmaet Inventas.



## Superfresh

- Et nytt konsept for pakking av fiskefilet



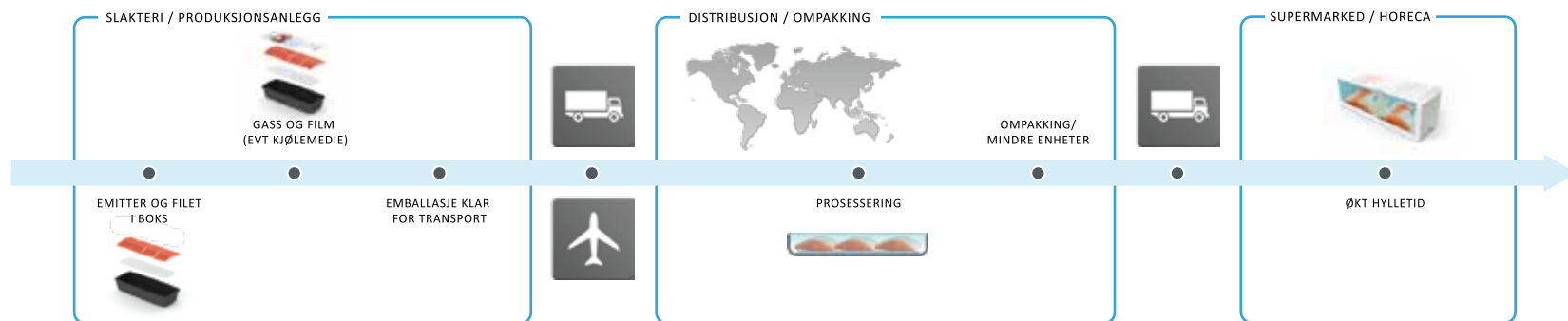
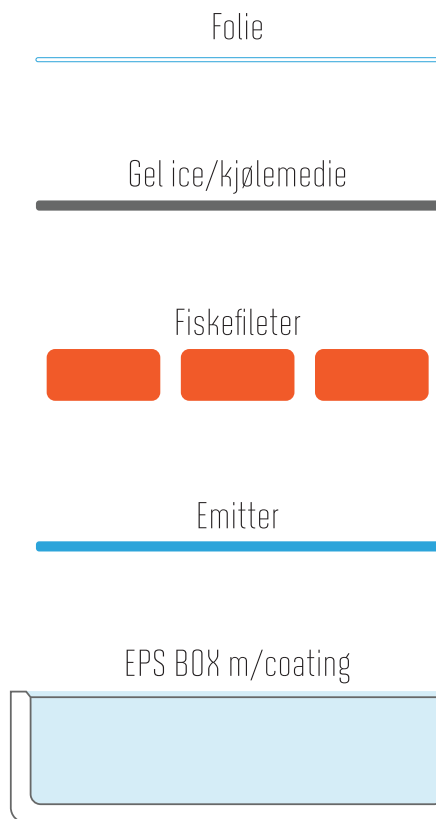
**SUPERFRESH**  
KEEPS FOOD FRESH

For mer informasjon om Superfresh, kontakt:  
Jan Endre Vartdal,  
daglig leder

Vartdal Plastindustri AS  
Adresse: 6170 Vartdal  
Telefon: 70 04 83 05  
E-post: jan@vartdalplast.no

Superfresh er et nytt konsept for emballering av ferske fiskefileter. Filetene pakkes i en modifisert atmosfære sammen med en produkttilpasset emitter. Dette gir filetene gode emballeringsforhold; fra slakteri og helt frem til sluttbrukeren. Superfresh opprettholder god kvalitet lengre!

# Superfresh produktsystem



## 01 Slakteri/ Produksjonsanlegg

Filetene pakkes i eps-bokser med emitter. Evt legges geleis/kjølemedie med i boksen før den fylles med pakkegass og forsegles.

## 02 Eksport/ Transport

Emitteren absorberer vann fra filetene og avgir CO<sub>2</sub>. Gassvolumet i emballasjen holdes konstant. Dette forhindrer bakterievekst og deformering på grunn av over- eller undertrykk.

## 03 Distribusjon/ prosessering

Filetene er enten sendt direkte til sluttbrukeren, eller til videre prosessering, der filetene pakkes om til konsumentemballasje. Ved hurtig ompakking med ny emitter forlenges holdbarheten ytterligere.

## 04 Transport

Transportvolumet av emballasje pakket med Superfresh er halvparten så stort som emballasje pakket med tradisjonell MAP.

## 05 Supermarked/ Horeca

Pakkeprosessen forlenger hylletid, reduserer mat-svinn og øker markedet for filet.

# Systemet i bruk