

Fleischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die Fleischwirtschaft



Andrey Shaposhnikov
Geschäftsführer

Tanja Osetynska
Customer Service Manager

Atlantis-Pak – die Nummer eins für Kunststoffdärme in Russland

Hüllen für Hot Dog & Co. sind weltweit gefragt

Seite 26

Mit der Micvac-Methode produziert: Fertiggericht mit Hühnchen auf gleichbleibend höchstem Qualitätsniveau, voller Geschmack ohne Zusatzstoffe.



Micvac: Kochen und Pasteurisieren in der Verpackung

Natürliche Haltbarmachung ohne Konservierungsstoffe

Ein schwedisches Unternehmen mischt den Markt bei frisch-fertigen Convenience-Gerichten auf: Micvac hat ein innovatives Verfahren zur Herstellung von Frischen Fertiggerichten entwickelt. Das Besondere daran: Das Unternehmen setzt auf schonende Pasteurisation mit Mikrowellentechnologie. Dabei entsteht ein natürliches Vakuum, das Konservierungsmittel überflüssig macht, dennoch eine mehrwöchige Haltbarkeit garantiert – und mit bester Produktqualität und ausgezeichnetem Geschmack überzeugt. Das revolutionäre Verfahren hat sich in zahlreichen, nicht nur europäischen, Ländern bereits etabliert. Nun steht Micvac in den Startlöchern, um auf dem deutschen Markt einen neuen Trend zu setzen.

Fleischmagazin sprach mit Christina Frohm Kramer, Regional Sales & Marketing Director, Guido Kassel, Country Manager Germany, und Karolina Eldh, Communication & Key Account Manager, über das Verfahren und dessen Chancen auf dem deutschen Markt.

Fleischmagazin: Was kann Micvac auf dem deutschen Markt verändern?

Guido Kassel: Auf dem Fertiggericht-Markt in Deutschland dominieren noch immer Tiefkühlgerichte. Hier müssen die Verbraucher oft Qualitätsverluste hinnehmen. Wir beobachten jedoch, dass der Anteil an frischen, gekühlten Produkten im Convenience-Bereich

wächst. Das liegt auf der Hand: Die Verbraucher sind anspruchsvoller geworden. Eine junge Generation wächst heran, die gut informiert ist, gezielt im Netz recherchiert und ein ausgeprägtes Körperbewusstsein besitzt. Genuss und Gesundheit spielen für diese Gruppe eine wichtige Rolle. Sie verlangt nach bessere Zutaten und ernährungsbewussten Konzepten. Bei der Auswahl von Lebensmitteln sind ihr häufig Eigenschaften wie bio, vegetarisch oder vegan wichtig. Darüber hinaus beeinflusst sie stark das Kaufverhalten anderer, z. B. Eltern, Familienmitglieder und Freunde. In diesem Umfeld sehen wir gute Chancen für Micvac, weil wir den Markt mit einem Verfahren bereichern, das durch Qualität und Geschmack der Endprodukte sowie durch eine natürliche Herstellungsweise überzeugt.

Fleischmagazin: Das patentierte Micvac Verfahren beinhaltet das Kochen und Pasteurisieren in der Verpackung. Was muss man sich darunter vorstellen?

Christina Frohm Kramer: Bei der Micvac Methode handelt es sich um einen kontinuierlichen Prozess. Dazu werden speziell auf unser Verfahren abgestimmte Schalen befüllt und versiegelt. Sie durchlaufen einen Mikrowellentunnel, in dem das Gericht gekocht und pasteurisiert wird. Danach muss es sofort effektiv heruntergekühlt werden. Der Clou: Das Micvac Verfahren setzt eine natürliche Konservierungsmethode ein, um das Produkt haltbar zu machen. Durch die Pasteurisation in Kombination mit dem patentierten Micvac Ventil entsteht ein natürliches Vakuum – ermöglicht auch durch die patentierte Micvac Schale mit flexiblem Schalenboden – das die Verpackung hermetisch verschließt. Dadurch erzielen wir auf schonendem Weg



Guido Kassel, Country Manager Germany, Micvac AB



Christina Frohm Kramer, Regional Sales and Marketing Director, Micvac AB

eine hervorragende Haltbarkeit. Der Verpackungsinhalt bleibt gekühlt über mehrere Wochen frisch – und das ohne jegliche Konservierungsstoffe.

Karolina Eldh: Gegenüber traditionellen Verfahren, z. B. der Sterilisation oder Pasteurisation im Autoklaven, zeichnet sich das Micvac Verfahren durch eine kurze Wärmebehandlung bis maximal 100 °C aus. Das hat zur Folge, dass viele wertvolle Vitamine bewahrt werden, ebenso wie der Eigengeschmack der einzelnen Zutaten, die Textur und die Farbe. Man benötigt weniger Gewürze und keine Geschmacksverstärker in der Herstellung. Das kommt dem generellen „Nature-Trend“ sehr entgegen. Das Geheimnis von Micvac ist das natürliche Vakuum, das in der Verpackung erzeugt wird.

Fleischmagazin: Herzstück des Micvac Verfahrens ist der Mikrowellentunnel, in dem das Kochen und Pasteurisieren in der Verpackung stattfindet. Wie läuft dieser Prozess ab?

Christina Frohm Kramer: Das Füllen der Verpackungsschalen mit den rohen Zutaten erfolgt entweder von Hand oder automatisiert. Dann werden die Trays mit einer speziellen Folie versiegelt, in die das Micvac Ventil eingelassen ist. Die verschlossene Verpackung durchläuft den Mikrowellentunnel. Dort wird das Produkt gekocht und pasteurisiert, Dampf und Sauerstoff entweichen durch das Ventil. Bei der Abkühlung schließt sich dieses wieder, wodurch in der Verpackung ein natürliches Vakuum erzeugt wird – welches die Folie eng an das Produkt schmiegen lässt. Schließlich wird das Produkt in der Kühleinheit heruntergekühlt und ist bereit für die Aufbewahrung bis zum Verzehr. ▶

Fleischmagazin: Sie präsentieren dieses Konzept auf der Anuga FoodTec Messe in Köln im März. Was werden die Fachbesucher sehen?

Christina Frohm Kramer: Wir stellen auf der Messe nicht nur das technische Konzept vor, sondern präsentieren auch eine ganze Reihe von Produkten, die im Micvac Verfahren hergestellt wurden. Dabei zeigen wir Verpackungsmöglichkeiten, die sämtliche Formen, Farben und Größen abdecken. Und nicht zu vergessen: unsere Besucher können sich direkt vor Ort vom guten Geschmack der im Micvac Verfahren verpackten Produkte überzeugen. Wir werden auch unser Test-



Schmackhafte und gesunde Fertiggerichte für die schnelle Küche zu Hause oder im Büro in Minuten perfekt erhitzt mit dem patentierten Micvac Ventil.

Kit erklären: eine komplette, voll funktionsfähige und transportable Micvac Ausrüstung im Mini-Format, z. B. für Testzwecke, Produktentwicklung oder kleine Produktionsumfänge.

Fleischmagazin: In der Lebensmittelproduktion nimmt die Flexibilität von Anlagen einen hohen Stellenwert ein. Wie gehen Sie auf diesen Wunsch von Herstellern ein?

Christina Frohm Kramer: Das ist ein wichtiger Aspekt, den wir mit unserem Mikrowellentunnel aufnehmen. Dieser wurde speziell für das Micvac Verfahren konzipiert. Die Verpackungen werden darin kontinuierlich und gleichmäßig erwärmt, sowohl in Laufrichtung als auch quer dazu. Das Besondere an unserem Tunnel ist der modulare Aufbau: er lässt sich genau auf den geplanten Produktionsumfang ausrichten und

veränderten Kapazitäten jederzeit anpassen. So sind unsere Anwender immer für die Zukunft gerüstet.

Der kleinste Tunnel für geringe Produktionsumfänge ist jetzt übrigens noch kompakter. Bereits mit dieser kleinen, platzsparenden Einsteiger-Lösung, die aus nur einem Modul besteht, kann das Micvac Verfahren angewendet werden.

Guido Kassel: An dieser Stelle möchte ich auf das Gesamtkonzept von Micvac hinweisen: Ebenso, wie unser Verfahren auf Natürlichkeit und die schonende Behandlung von Lebensmitteln setzt, ist auch die Technik auf einen sorgsamem Umgang mit Ressourcen ausgerichtet: Das Micvac Verfahren steht für einen sparsamen Energieverbrauch und benötigt z. B. deutlich weniger Wasser und Energie als die Lebensmittelproduktion im Autoklaven. Der Tunnel muss z. B. nicht vorgeheizt werden. Er arbeitet nur, wenn tatsächlich Produkte durchlaufen.

Christina Frohm Kramer: Darüber hinaus sind unsere Anlagen äußerst robust und weisen eine nur geringe Wartungsanfälligkeit auf. Ganz im Zeichen von Industrie 4.0 setzen wir auf eine intelligente, digitale Vernetzung: Der Micvac Service per Remote ist schnell verfügbar und auch die Software-Updates erfolgen auf Distanz. Zur Lebensdauer können wir übrigens noch nichts sagen – denn jeder der in den vergangenen 12 Jahren installierten Tunnel ist bisher noch im Einsatz.

Fleischmagazin: Das patentierte Kochen und Pasteurisieren im Mikrowellentunnel ist ein Bestandteil des Micvac Verfahrens. Welche Rolle spielt die Verpackung?

Karolina Eldh: Wir verwenden einzigartige Flextrays aus PP mit einer patentierten Bodenkonstruktion. Die besondere Geometrie und Flexibilität der gleichzeitig äußerst stabilen Schale erzielt während der Produktion ein zuverlässiges Vakuum im Inneren der Verpackung. Zum Verzehr werden die Fertiggerichte einfach in der verschlossenen Schale in die Mikrowelle gegeben und wenige Minuten erhitzt. Der flexible Schalenboden verformt sich kontrolliert und auch die Oberfolie kann sich dehnen und zusammenziehen. Das bewirkt, dass der Schaleninhalt gleichmäßig durch und durch erhitzt wird und keine verbrannten Ränder entstehen. Sobald das Gericht verzehrfertig ist, öffnet sich das in die Oberfolie eingelassene Ventil, um Dampf abzulassen. Ein Pfeifton signalisiert dem Konsumenten, dass sein Fertiggericht zum Genuss bereit ist.

Christina Frohm Kramer: Die Micvac Methode lässt sich übrigens nicht nur mit diesen speziellen Schalen, die es in vielen Größen und neuerdings auch als



Karolina Eldh, Communication & Key Account Manager.

Zweikammer-Ausführung gibt, realisieren. Auch thermogeformte Verpackungen oder Beutel sind dafür geeignet.

Fleischmagazin: Welche Philosophie steht hinter dem Micvac Verfahren?

Christina Frohm Kramer: Erklärtes Ziel von Micvac war von Anfang an, durch das schonende Haltbarmachen zu besseren, gesünderen Lebensmitteln zu gelangen. Der Micvac Erfinder und Gründervater Dr. Joel Haamer suchte ursprünglich nach einer Methode zur Konservierung von Muscheln. Micvac versteht sich als Gegenkonzept zur Lebensmittelverschwendung. Denn von Lebensmitteln, die lange frisch und schmackhaft bleiben und portionsweise gekocht werden, landet weniger im Abfall. Ein wichtiger Aspekt bei Micvac ist auch die Produktsicherheit: Die Vakuumversiegelung und das darauffolgende Kochen und Pasteurisieren in der Verpackung stellen den einwandfreien Zustand der Lebensmittel sicher. Auch eine beschädigte oder manipulierte Verpackung kann man auf den ersten Blick erkennen. Und durch die mehrwöchige Haltbarkeit lässt sich die Sicherheit weiter erhöhen, z. B. durch das Konzept der „aktiven Freigabe“. Das bedeutet, ein Verzehr findet erst nach einer Analyse des fertigen Produkts statt – ein echtes Plus für besonders empfindliche Verbrauchergruppen.

Als Foodtech Unternehmen werden wir kontinuierlich Forschung und Entwicklung betreiben, die weiter in diese Richtung gehen. Mit unserem mobilen Test-Kit, das eine komplette Ausrüstung enthält, arbeiten wir auch direkt vor Ort bei unseren Kunden in deren Produktion an Innovationen. Anwender und Verbraucher dürfen also gespannt sein.

Fleischmagazin: Ihre Prognose für den deutschen Markt: Wie wird sich das Fertiggericht-Segment in den kommenden fünf bis zehn Jahre entwickeln?

Guido Kassel: Heute dominiert zwar noch TK im Bereich der Fertiggerichte. Aber ich bin fest davon überzeugt, dass dieser Bereich rückläufig ist: Tiefkühl-Produkte erfordern die teuerste Lagerhaltung, den teuersten Transport, werden auf den teuersten Marktflächen platziert – und die Qualität ist häufig nicht überzeugend. Das Aufwärmen dauert für den Verbraucher sehr lange, was wiederum nicht zum modernen Convenience-Gedanken passt.

Hingegen glaube ich, dass ein Trend, der jetzt bereits im Gang ist, sich weiter fortsetzen wird: Die Nachfrage nach frischen, gekühlten und gesunden Lebensmitteln verändert den Fertiggericht-Bereich. Für diesen wachsenden Markt bieten wir ein perfektes Konzept mit entscheidendem USP: Ein Verfahren, das auf die natürliche Haltbarmachung ohne Konservierungsstoffe setzt und innovativ mit mehr Qualität und Geschmack überzeugen.



Die Micvac Methode

Micvac hat ein modernes und sicheres Herstellungsverfahren für Fertiggerichte entwickelt, bei dem das Kochen und Pasteurisieren in der Verpackung in einem einzigen kontinuierlichen Prozess erfolgt. Die Verpackungen werden mit den frischen Zutaten befüllt, versiegelt und beim Durchlaufen eines Mikrowellentunnels wird das Gericht schonend gekocht und pasteurisiert. Entscheidend dabei sind die innovativen patentierten Elemente der Verpackung bestehend aus Micvac Schale und einzigartigem Micvac Ventil.

Dieses Verfahren eröffnet den Micvac-Kunden die Möglichkeit, neue Wege der Herstellung von gekühlt haltbaren Fertiggerichten für den Lebensmittelhandel sowie den Food-Service Bereich zu gehen und den modernen Konsumenten mit neuartigen und hochwertigen Produkten anzusprechen. Das ausgeklügelte Micvac Ventil ist nicht nur für die Produktion, sondern auch für den Verbraucher zu Hause entscheidend: das Ventil pfeift, sobald das Gericht eine gleichmäßige, für den Verzehr ideale, Temperatur erreicht hat.

Micvac liefert Kunden die benötigte Anlage in der gewünschten Größenordnung sowie die Verpackungsmaterialien. So können sich Kunden ausschließlich auf den Inhalt und die Rezeptur ihres Produktes konzentrieren. Die frischen Fertiggerichte sind im Kühlregal platzierbar und zeichnen sich durch deutlich verlängerte Haltbarkeiten aus, beides essenzielle Verkaufsargumente für den LEH sowie im Food-Service-Sektor.