



### Micvac

## Gekühlte Fertiggerichte ohne Konservierungsstoffe mit 60 Tagen MHD

Micvac ist ein schwedisches Food Tech Unternehmen, das eine neuartige Herstellungsmethode von gekühlten Fertiggerichten entwickelt hat. Herzstück des Micvac Verfahrens sind der Micvac Mikrowellentunnel sowie die ebenfalls patentierten Verpackungen, die aus einer Mikrowellenschale und einer Oberfolie mit Ventil bestehen.

Mit der Micvac Methode lassen sich nach Angabe des Unternehmens die Verschwendung von Lebensmitteln reduzieren und die Produktsicherheit erhöhen. Sie sorgt für mehr Kosteneffizienz und führt zu erheblichen Energieeinsparungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Mit der Methode wird ein natürliches Vakuum in der Verpackung erzeugt. Damit erreichen die gekühlten

Ready Meals ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen eine Haltbarkeit von bis zu 60 Tagen – eine enorme Steigerung gegenüber der in diesem Segment üblichen Haltbarkeitsdauer von etwa 5 Tagen. Frische und Geschmack der Gerichte bleiben dabei erhalten.

Die deutliche Verlängerung der MHD reduziert den Lebensmittelverderb und somit die Lebensmittelabfälle im Handel sowie in den Haushalten. Darüber hinaus erweist sich das Micvac Verfahren als besonders energieeffizient: Es erfordert weniger Vorkochen bzw. Garen in den Gargeräten der Großküchen und spart damit Energie und weitere Ressourcen ein. So reduziert sich beispielsweise der Wasserverbrauch für Kochen und Reinigen von Geräten. Darüber hinaus sind die speziell

**Mit der Micvac-Methode wird ein natürliches Vakuum in der Verpackung erzeugt. Damit erreichen die gekühlten Fertiggerichte ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen eine Haltbarkeit von bis zu 60 Tagen.**

auf den Prozess abgestimmten Verpackungen sehr kompakt, was sich auch durch Energieeinsparungen beim Transport bemerkbar macht.

Micvac wurde 2000 gegründet und hat seinen Hauptsitz in Mölndal, Schweden. Von dort aus ist das Unternehmen mittlerweile auf fast allen Kontinenten vertreten, seine Produktionssysteme sind außer in Schweden, Norwegen und Finnland z. B. in Belgien, Polen, Süd-Korea, Chile und Australien im Einsatz. Das Unternehmen entwickelt in enger Partnerschaft mit seinen Kunden speziell auf deren Einzelhandels- und Food Service-Partner zugeschnittene Produkte, so können Kunden in der firmeneigenen „Pilotplant“ Rezepturen weiterentwickeln und testen.