



Mölnadal, Sweden, 18.05.2020

PRESSMEDDELANDE

Micvacs slutna tillagningsprocess garanterar säker och högkvalitativ färdigmat

Micvac-metoden används av en rad matproducenter runt om i Norden och bidrar till en bättre livsmedelssäkerhet. Eftersom maten tillagas i försluten förpackning är det ingen som rör maten förrän konsumenten själv lossar på filmen.

– Vår metod gör att vi och våra kunder kan garantera en hög livsmedelssäkerhet utan att använda konserveringsmedel, säger Karolina Eldh, Communication Manager på Micvac.

Genom att försegla förpackningarna innan maten tillagas får produkter med Micvacs patenterade ventil en mycket hög livsmedelssäkerhet. Färska råvaror läggs i förpackningen som sedan försluts med en plastfilm som förses med Micvacs specialutvecklade ventil. Under tillagningen släpper ventilen ut det syre som finns i förpackningen, då råvarorna värms upp och luften expanderar. När förpackningen sedan kyls ner skapas det vakuum som är avgörande för att bevara produkten säker.

– Eftersom maten pastöriseras när den tillagas så dör bakterierna och vakuomet håller sedan produkten säker. Hela processen är framtagen för att få en så hög livsmedelssäkerhet och kvalitet som möjligt, säger Karolina Eldh.

Säker mat utan konserveringsmedel

Vakuum är bra av flera anledningar. Ur en transportsynpunkt hjälper vakuum till att göra förpackningen mer kompakt, vilket gör att man inte transporterar luft i onödan. Livsmedelsmässigt gör vakuum att maten inte härsknar, får en



längre hållbarhetstid samt håller kvar vitaminer, näringsämnen och antioxidanter. Dessutom förhindras bakterietillväxt i bristen på syre.

– Eftersom vakuum håller maten fräsch behöver vi inte heller använda några konserveringsmedel. Maten blir så nära hemlagad man kan komma och smakar precis lika bra, säger Karolina Eldh.

Ventilen utmärker förpackningen

Flera matproducenter i Norden använder sig av Micvacs system för att försluta sina förpackningar. En av de mest välkända på den svenska marknaden är Gooh, men även andra leverantörer så som Grön Ko, Smålandskräftan, ICA och Coop använder metoden. För att säkerställa att en färdigrätt tillagats med Micvac-metoden kan konsumenten leta efter den distinkta lilla ventilen som ser ut som ett klistermärke och sitter mitt på plastfilmen. Den bär Micvacs logo och gömmer sig ofta under varumärkets yttre kartonghylsa.

– Annat som utmärker produkter med våra förpackningar är att man tydligt kan se att det är ett vakuum inuti. Det är också något som blir en säkerhet för konsumenten, då det snabbt går att se om någonting är fel med produkten. Med vår metod kan konsumenten känna sig säkert på att produkten är av hög kvalitet, säger Karolina Eldh.