



Möln dal, Suède, 18.05.2020

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le procédé de cuisson scellé de Micvac garantit des plats cuisinés sûrs et de haute qualité

La méthode Micvac, qui est utilisée par un grand nombre de producteurs de denrées alimentaires dans tout le nord de l'Europe, contribue à améliorer la sécurité alimentaire. Comme les aliments sont cuits dans des emballages scellés, personne ne les touche tant que le consommateur n'a pas retiré le film.

"Grâce à notre méthode, nos clients et nous-mêmes pouvons garantir un haut niveau de sécurité alimentaire sans utiliser de conservateurs", explique Karolina Eldh, responsable de la communication chez Micvac.

En scellant les emballages avant la cuisson des aliments, les produits dotés de la valve brevetée Micvac offrent un très haut niveau de sécurité alimentaire. Les ingrédients frais sont placés dans la barquette, qui est ensuite scellée par un film plastique incluant la valve Micvac spécialement conçue à cet effet. Pendant la cuisson, la valve libère l'oxygène accumulé lorsque les ingrédients sont chauffés et que l'air se dilate. L'emballage est ensuite refroidi, créant un vide qui est crucial pour la sécurité du produit.

"Les aliments sont pasteurisés pendant la cuisson, ce qui tue les bactéries, et le vide permet de conserver le produit en toute sécurité. L'ensemble du processus a été développé pour atteindre le plus haut niveau possible de qualité et de sécurité alimentaire", explique Mme. Eldh.



Des aliments sûrs sans conservateurs

Le vide est une bonne chose pour plusieurs raisons. Du point de vue du transport, le vide permet de garder le produit plus compact, permettant d'utiliser au maximum l'espace disponible. En ce qui concerne le stockage des aliments, le vide empêche les aliments de rancir, tout en prolongeant leur durée de vie et en conservant les vitamines, les nutriments et les antioxydants. De plus, les bactéries ne peuvent pas se développer dans un environnement sans oxygène.

"Comme le vide permet de conserver la fraîcheur des aliments, cela signifie également que nous n'avons pas besoin d'utiliser de conservateurs. Par conséquent, les aliments sont aussi proches que possible de la fabrication artisanale et sont tout aussi bons", explique Mme. Eldh.

La clé c'est la valve

Plusieurs industriels d'Europe du Nord utilisent le système Micvac pour sceller leurs emballages. L'un des plus connus sur le marché suédois est Gooh, mais d'autres marques telles que Grön Ko, Smålandskräftan, ICA et Coop utilisent également cette méthode. Pour vérifier si un plat cuisiné a été élaboré selon la méthode Micvac, les consommateurs peuvent rechercher la petite valve caractéristique, qui ressemble à un autocollant et se trouve au centre du film plastique. Elle porte le logo Micvac et est souvent dissimulée sous la pochette en carton du producteur.

"Une autre caractéristique distinctive des produits avec nos emballages est que vous pouvez clairement voir qu'il y a un vide à l'intérieur. C'est aussi un signe de sécurité pour le consommateur, car vous pouvez rapidement voir si le produit présente un quelconque défaut. Avec notre méthode, les consommateurs peuvent être assurés que le produit est de haute qualité", conclut Karolina Eldh.