

## Projekt Quali Meat sucht die beste Verpackung für Frischfleisch

### **MULTIVAC unterstützt internationales Forschungsprojekt zur Lebensmittelsicherheit**

**Wolfertschwenden, 30. November 2016 – Mit einem Projektvolumen von einer Million Euro startete kürzlich Quali Meat, ein auf drei Jahre ausgelegtes grenzüberschreitendes Forschungsprojekt Bayerns und Österreichs. In einem dreistufigen Prozess untersuchen fünf Projektpartner aus Wissenschaft und Wirtschaft, darunter auch MULTIVAC, unter der Leitung des Management Center Innsbruck (MCI) die Wechselwirkungen zwischen Verpackungsmaterialien und Verpackungsgut. Erklärtes Ziel ist die Entwicklung von Verpackungen, die Fleisch länger frisch halten und die Sicherheit für den Konsumenten erhöhen.**

Rund 86 Kilogramm Fleisch verzehrt jeder Deutsche im Schnitt jährlich, auch wenn die Zahlen in den letzten Jahren leicht rückläufig sind. In Österreich beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch immerhin rund 100 Kilogramm, Spitzenreiter ist die USA mit 120 Kilogramm. Dabei gelangt ein großer Teil der Fleischprodukte mittlerweile in Folie verpackt in die Haushalte. Welche Wechselwirkungen sich zwischen den verwendeten Folien und den Lebensmitteln ergeben und welche Empfehlungen für den Einsatz in der Praxis abgeleitet werden können, ist nun Aufgabe der Expertenrunde aus Wissenschaft und Wirtschaft.

In einem ersten Schritt werden unterschiedlichste Verpackungsmaterialien aus konventionellen, nachwachsenden und ressourcenschonenden Rohstoffen analysiert und hinsichtlich ihrer mechanischen Eigenschaften sowie Barrierefunktionen bzw. Dichtigkeit charakterisiert. Im zweiten Arbeitspaket stehen die Wechselwirkungen zwischen den getesteten Materialien und den Fleischprodukten im Fokus. Mit der Messung von Farbe, Textur, Keimzahl und Fetten erwarten sich die Projektteilnehmer umfas-

sende Erkenntnisse darüber, welchen Einfluss die Verpackungsmaterialien auf die Haltbarkeit der Lebensmittel haben und welche Folien das Fleisch am besten frischhalten. Wie diese Erkenntnisse in der Praxis anwendbar sind, soll dann in einer dritten Projektstufe geklärt werden. Hier bringt MULTIVAC seine Expertise zu Verpackungen, Verpackungsmaschinen und den gesamten Verpackungsprozess ein und führt darüber hinaus Bemusterungen im Corporate Training & Innovation Center am Stammsitz in Wolfertschwenden inklusive der Fertigung passender Maschinenwerkzeuge durch.

Dem weltweit agierenden, aber dennoch im Allgäu verwurzelten Verpackungsmaschinenhersteller ist dabei die Berücksichtigung ökologischer und ressourcenschonender Kriterien beim Verpacken von Lebensmitteln und insbesondere von frischem Fleisch sehr wichtig – ein Anliegen, dem sich im Übrigen alle Projektpartner von Quali Meat verpflichtet fühlen. „Zudem werden wir uns bei diesem wichtigen Interreg-Projekt tatkräftig für die Entwicklung einer neuartigen Methode zur Qualitätskontrolle, dem Aufbau von Expertenwissen innerhalb der Organisation und damit einer stärkeren fachlichen Vernetzung von akademischen Institutionen und Firmenpartnern einsetzen“, erklärt Stefan Scheibel, Senior Director Corporate Training & Innovation Center.

Vorrangiges Ziel des Projektes ist es, die Sicherheit für den Verbraucher durch den Einsatz geeigneter Verpackungen deutlich zu erhöhen. Stefan Scheibel fügt hinzu: „Die Ausweitung eines Expertennetzwerks im Bereich Fleisch führt zudem zu einer konsequenten, permanenten Optimierung des Verpackungsprozesses von Lebensmitteln und zur Steigerung der Wertschöpfung insgesamt.“ Darüber hinaus dient Quali Meat auch der Standortentwicklung der Regionen Bayern und Tirol.

Weitere Informationen unter [www.qualimeat.eu](http://www.qualimeat.eu)

[3.584 Zeichen inkl. Leerzeichen]

## Über MULTIVAC

MULTIVAC ist einer der weltweit führenden Anbieter von Verpackungslösungen für Lebensmittel aller Art, Life Science- und Healthcare-Produkte sowie Industriegüter. Das MULTIVAC Portfolio deckt nahezu alle Bedürfnisse der Kunden hinsichtlich Packungsgestaltung, Leistung und Ressourceneffizienz ab und umfasst Vakuumverpackungsmaschinen, Traysealer, Tiefziehverpackungsmaschinen, Etikettierer, Qualitätskontrollsysteme und Automatisierungslösungen – bis hin zu schlüsselfertigen Linien. Die MULTIVAC Gruppe beschäftigt weltweit rund 4.850 Mitarbeiter, am Hauptsitz in Wolfertschwenden sind es etwa 1.700 Mitarbeiter. Mit 75 Tochtergesellschaften ist das Unternehmen auf allen Kontinenten vertreten. Mehr als 1.000 Berater und Service-Techniker in aller Welt stellen ihr Know-how und ihre Erfahrung in den Dienst des Kunden und sorgen für eine maximale Verfügbarkeit aller installierten MULTIVAC Maschinen.

Weitere Informationen finden Sie unter: [www.multivac.com](http://www.multivac.com).

## Unternehmenskontakt

MULTIVAC Sepp Haggenmüller SE & Co. KG  
Valeska Haux  
Bahnhofstr. 4  
D-87787 Wolfertschwenden  
Tel.: +49 (0) 8334 -601-3466  
E-Mail: valeska.haux@multivac.de  
[www.multivac.com](http://www.multivac.com)

## Pressekontakt

REDAKON  
Vera Sebastian  
Seestr.18  
D-80802 München  
Tel.: +49 (0) 89 – 31 20 338-21  
E-Mail: vera.sebastian@redakon.com  
[www.redakon.com](http://www.redakon.com)