



PRESSMEDDELANDE

2011-04-29

Scan positiv till ny förpackningsteknik

Scan är positiv till dagens debatt om kött och förpackningstekniker och har arbetat med frågan i flera år. En bättre förpackningsteknik ger ett bättre svenskt kött, mörare och med förbättrad ätkvalité.

- Scan har jobbat med den här frågan under många år, men konsumenterna är vana vid att köpa köttet på ett visst sätt, färdigpackat i svarta tråg och med en klarröd köttfärg. Vi tycker det är bra att frågan är uppmärksammas och konsumenterna får kunskap, säger Margareta Thorgren, kommunikationsdirektör Scan AB.

Undersökningen Åsa Lagerstedt Norström, SLU, har gjort angående nötkött och förpackningsmetoder stämmer väl överens med Scans egna erfarenheter och kunskaper. Redan 2003 startade Scan ihop med vår dåvarande forskningspartner Danish Meat Research Institute projekt för att se hur olika gassammansättningar för konsumentpackat kött påverkade ätkvalitet och hållbarhet.

Mörningen i kött som är paketerat i tråg med kombinationen syre-koldioxid stannar upp. Kött som vakuumförpackas fortsätter att möras tills förpackningen öppnas.

Dessa erfarenheter har gjort att Scan för många år sedan även började arbeta med vakuumförpackning, skinpack och den egna benämningen mörpack. Bägge förpackningarna innebär fortsatt mörning i förpackningen och samtidigt lång hållbarhet. I mörpacksförpackningarna hittar konsumenten hela detaljer, och helt nyligen har även skivade detaljer som entrecote, ryggbiff, rostbiff, karré och kotlett lanserats. För att hjälpa konsumenterna är produkterna även märkta med en "Bäst-efter-dag" vilket innebär att köttet möras i sin förpackning och har bäst ätkvalitet ju närmare datumet köttet konsumeras.

Genom att gå över till den norska gasblandningen utan syrgas i konsumentförpackningen skulle köttet, precis som Åsa Lagerstedt Norström tar upp, få några dagars längre hållbarhet och bli mörare. Men köttet får en annan färg, lite mörkare.

- Ett byte av gasblandning skulle Scan kunna göra omedelbart, men det måste ske i samråd med våra kunder, för att vi ska kunna hjälpas åt att upplysa konsumenterna, säger Torbjörn Lithell, kvalitets- och miljödirektör Scan AB.

För ytterligare information kontakta

Torbjörn Lithell, kvalitets- och miljödirektör Scan AB, tfn: 08-725 83 03

Margareta Thorgren, kommunikationsdirektör, Scan AB, tfn: 08-725 85 72

Scan – bry dig om vad du äter

Scan är ett av Sveriges mest omtyckta varumärken och förknippas med svenskt ursprung, trygghet och kvalitet. Genom vårt arbete från gård till bord har vi unik kontroll på djuromsorg, miljö och kvalitet.

Scan AB ingår i koncernen HKScan som är ett av norra Europas största livsmedelsföretag inom kött, charkuterivaror och färdigmat. Scan AB omsätter 10 Mdr SEK och har 3 000 medarbetare. HKScan-koncernen har 11 000 medarbetare och en omsättning som uppgår till 20 Mdr SEK.