

Pakk meg inn!

Å kjøpe fersk fisk på kaia rett frå fiskaren på båten er i dag ei eksotisk oppleving. Dei fleste av oss handlar fisk på supermarknaden og kjøpesenteret, hulter til bulter med mjølk og ost og brød og tannkrem. Så godt som all fisk er pakka inn, og emballasje og design har blitt ein vitskap som sjømatarbeidaren må kunne noko om.

Korleis kan vi få fisken uskadd fram til kundane så fersk og delikat som mogleg? Dette har alltid vore ei av dei viktigaste utfordringane til sjømatarbeidaren. Fersk fisk er ei ømtolig vare. Nedbrytinga av fiskeråstoffet begynner straks fisken kjem opp av havet, både kjemisk nedbryting av mikrobar utanfrå og innanfrå gjennom eigne enzym i cellene. Og kvar gong du pakkar om eller handterer fisken, så forsterkar du desse prosessane så dei skjer hurtigare. God emballasje blir hjelpemiddelet ditt.

Emballasjen skal

- bidra til å utsetje nedbrytingsprosessane
- hindre matsvinn gjennom å gi ei stabil og sikker plassering av råvara, på veg frå produsenten til butikken, i butikken og heim til kunden
- gi plass for innhalds- og produksjonsopplysningane som styresmaktene krev
- få produktet til å stå fram for kundane som attraktivt



Foto: Snöball Film

Transportemballasje

I gamle dagar kunne ikkje fersk fisk fraktast over særleg store avstandar. Fisk var eit kortreist produkt. Men med betre vegar og kjølebilar såg ein mot nye marknader. Svaret på emballasjeutfordringa blei særleg isoporkassen av EPS, ekspandert polypropylen. Med låg vekt, låg pris og gode isoleringseigenskapar revolusjonerte kassen transporten av fersk fisk og opna for nye marknader.

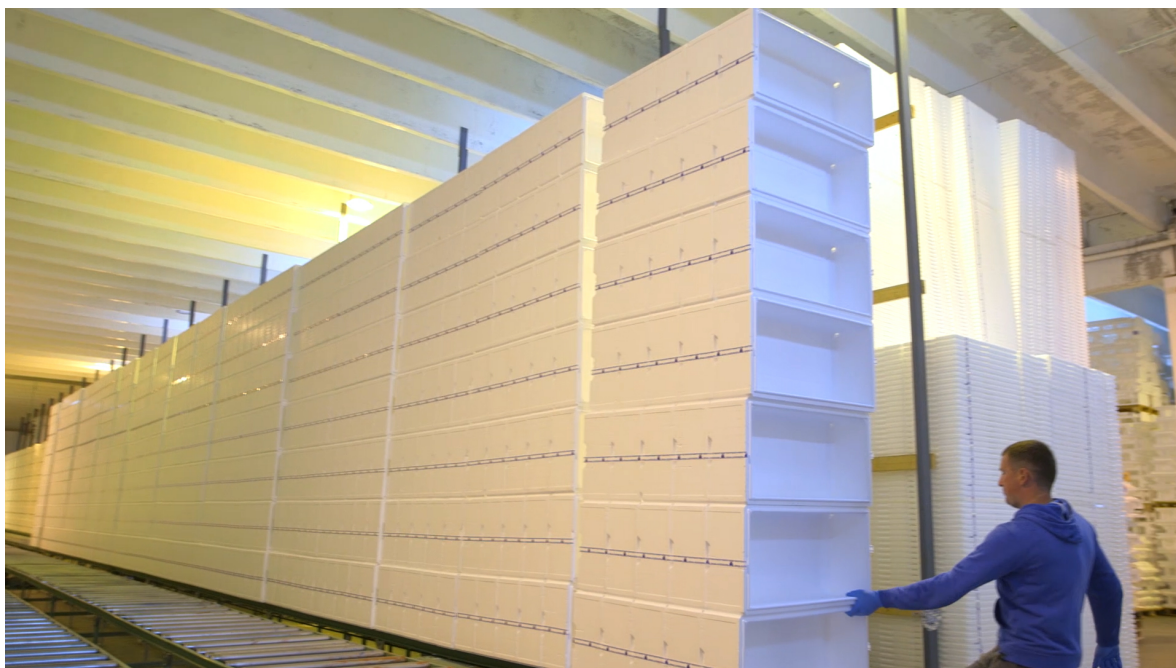


Foto: Snöball Film

Ein arbeider mykje med å utvikle ein transportemballasje som er meir miljøvennleg og samtidig like funksjonell og praktisk som EPS. Målet er å finne ei løysing som kan brukast heilt fram til forbrukaren. Om ein slepp å pakke om, sparar ein tid og pengar samtidig som ein ikkje utset fisken for unødvendig handtering. Men førebels er slik emballasje for kostbar, og berre eigna til dyrare nisjeprodukt.

Forbrukarpakningar

EPS blir sjeldan brukt som materiale i forbrukarpakningane. Vakuumpakking med anna plastmateriale er det tradisjonelle systemet. Vakuump prinsippet går ut på å hindre at produktet blir eksponert for oksygen, som er med på å forsterke nedbrytinga. Fiskeproduktet blir lagt i ein behaldar, lufta blir sogen ut, og pakningen blir forseгла slik, ofte med klar plast over slik at produktet er synleg inni. Skinpack og modifisert atmosfærepakking (MAP) er for lengst etablerte metodar. No arbeider ein med å innføre ei tynn, ekstra matte i MAP-pakningane. Matta inneheld bakepulver og sitronsyre, og når vatn frå fisken kjem til, så utviklar det seg CO². Då slepp ein å fylle opp med gass frå byrjinga, og ein kan redusere storleiken på pakningen ein god del.



Foto: Snöball Film

Slik er emballasjebransjen i konstant utvikling. Nye produkt, med betre eigenskapar. Meir miljøvennlege løysingar. Nye materiale. Minst mogleg luft og tomrom i pakningane. Forsøk med gassar og andre hjelpemiddel som kan forlengje levetida utan at det går utover kvaliteten. Det går mot komplette system som integrerer produksjon og pakking. Eit godt døme på det er Salma. Det tek fire timar frå fisken blir teken opp, til han ligg pakka; på produksjonslinja går temperaturen aldri over 4 °C, og filetane blir vakuumpakka med dokumentert ultralågt bakterieinnhald. Dei avlange pakkane tek utgangspunkt i forma på loinen, som har blitt det vanlege namnet på ryggstykket, den mest kjøtfulle delen av fisken. Pakkane er svært godt eigna til å frysast ned, om ein må det.

Design

Salma-pakningen viser også kor viktig emballasjen er for salet – som marknadsføring. Salma har blitt eit allment kjent produkt, og vi ser korleis andre produsentar etterliknar utforminga. Salma kjem som ein vakker gjenstand, der produktet er heilt fritt for lukt og avrenning. Det er ikkje noka væske som skvalpar rundt. Du kan leggje han rett i handveska di om du vil. Kva andre fiskeprodukt kan du det med?

Som sjømatarbeidar er det viktig at du forstår den funksjonen designen har. Om du kan prate direkte med kunden over fiskedisken, kan du argumentere og demonstrere og garantere kvaliteten på fisken. I moderne varehandel ser du aldri kunden, og då må pakningen formidle alt det du elles ville sagt ansikt til ansikt. Synest du pakningane gjer det?

Ny produktdesign har stått for store verdiaukar hos mange sjømatprodusentar dei siste åra. Dette er garantert ei utvikling som vil halde fram. Det er ikkje lett å lukkast med design og produktinnpakking, og ein produsent har store kostnader med utvikling og uttesting før ein kan sjå inntektene, om dei kjem.

Framtida

Emballasje er assosiert med kvalitetskontroll og sal. Det er eit område i rivande utvikling, og det er sikkert at denne utviklinga vil halde fram, i mange retningar. Vil temperaturfølarar bli lagde inn i emballasjen slik at du som kunde kan få vite at produktet er bra? Skal du kunne lese om fiskaren og fiskebåten på pakken? Skanne ein QR-kode og sjå ein film som viser akkurat din fangst komme om bord? Og kvifor ikkje ta det heilt ut, med å gjere emballasjen eteleg? Rett i omnen ...