

Whitepaper Fleisch

Frischfleisch transportieren: Geben Sie schädlichen Bakterien keine Chance

Whitepaper Fleisch

In den Niederlanden werden jährlich durchschnittlich **77,8 Kilogramm** Fleisch und Fleischerzeugnisse (basierend auf dem Schlachtgewicht) pro Person verzehrt. Frischfleisch legt einen langen Weg zurück, bevor es auf den Teller des Verbrauchers gelangt. Beim Transport und bei der Lagerung von Fleisch sind jedoch die Umweltbedingungen und -praktiken für die Qualitätserhaltung entscheidend, und da der Verzehr von verdorbenem Fleisch äußerst **gesundheitsschädigend** sein kann, ist es essenziell, dem genügend Aufmerksamkeit zu schenken. In diesem White Paper erfahren Sie, wie sich der Verderb von Frischfleisch so weit wie möglich hinauszögern lässt und welche Hilfsmittel Sie zu diesem Zweck einsetzen können.

Fleischkonsum in den Niederlanden

Im Jahr 2019 wurden in den Niederlanden, basierend auf dem Schlachtgewicht (und somit inkl. Knochen, Fett und Schwarte) 77,8 Kilogramm Fleisch- und Fleischerzeugnisse konsumiert, was etwa [39 Kilogramm Fleisch- und Fleischerzeugnisse](#) pro Person entspricht. Das sind 13 Kilogramm mehr als die empfohlene Menge. Hierbei handelt es sich zum Großteil um Schweinefleisch, aber auch Hühner- und Rindfleisch sind beliebt. Es fällt auf, dass Männer im Durchschnitt mehr Fleisch essen als Frauen. Studien zufolge, ist davon auszugehen, dass es in Zukunft zu einer Verschiebung des Fleischkonsums kommen könnte: in der Generation der 18- bis 29-Jährigen gibt es mehr Vegetarier und auch die Bereitschaft, weniger Fleisch zu konsumieren, ist höher als bei älteren Generationen.

Etwa die Hälfte des Fleisches, das wir in den Niederlanden pro Woche essen, ist so genanntes verarbeitetes Fleisch. Hierbei handelt es sich um Fleisch, das - zum Zweck der Geschmacksoptimierung oder Verlängerung der Haltbarkeit - geräuchert, gesalzen oder getrocknet oder mit Konservierungsstoffen versetzt wurde. Verarbeitetes Fleisch birgt jedoch gesundheitliche Risiken: der Verzehr von verarbeitetem Fleisch [erhöht das Risiko](#) an Darmkrebs zu erkranken. Dasselbe gilt für rotes Fleisch, allerdings in geringerem Maße. Das Ernährungszentrum und der Weltkrebsforschungsfonds empfehlen eine Höchstmenge von 500 Gramm (rotem) Fleisch pro Woche. In der Ernährungspyramide werden Sie dann auch ausschließlich mageres, unverarbeitetes Fleisch finden.

Verhinderung des Verderbs von Fleisch

Fleisch verdirbt durch Mikroorganismen, welche die Nahrung ungenießbar machen. Mikroorganismen kann man sich als winzig kleine Mitesser vorstellen, die überall vorkommen. Alle unsere Lebensmittel sind verderblich, da ihre Zusammensetzung Mikroorganismen anzieht. Auch Frischfleisch bildet hierbei keine Ausnahme. Glücklicherweise gibt es diverse Maßnahmen, die Sie zur Eindämmung der Mikroorganismen und der Hinauszögerung des Verderbs ergreifen können.



Durch Bakterien kann Fleisch schnell verderben. Zur Eindämmung der Mikroorganismen haben Sie die folgenden Möglichkeiten:

- 1 Halten Sie die Umgebung sauber.** Fleisch kann sowohl durch den direkten als auch den indirekten Kontakt mit Mikroorganismen kontaminiert werden. Durch die Schaffung eines hygienischen Umfelds an Orten, an denen Fleisch verarbeitet oder zubereitet wird, können Sie das Vorhandensein und das Wachstum von Mikroorganismen einschränken. Auch wir Menschen tragen diese Mikroorganismen bei uns. Sie können sich beim Menschen sogar schnell vermehren. Idealerweise sollten Sie also den direkten Hautkontakt mit dem Fleisch vermeiden, wenn Sie es eine Weile aufbewahren wollen.
- 2 Verpacken Sie die Fleischerzeugnisse sorgfältig.** Ordnungsgemäß verpacktes Fleisch ist u. a. vor Verunreinigungen und Feuchtigkeit geschützt.
- 3 Fleisch gekühlt lagern oder einfrieren.** Wenn Sie Ihre frischen Produkte kühlen, wird das Wachstum von Mikroorganismen gehemmt. Der Verderb wird dann sozusagen herausgezögert. Verschiedene Mikroorganismen haben unterschiedliche Eigenschaften, aber fast alle wachsen bei Temperaturen zwischen 10 und 40 Grad Celsius. Durch die Aufbewahrung im Kühlschrank wird der Verderb bereits erheblich verlangsamt. Durch das Einfrieren wird das Wachstum von Mikroorganismen (fast) vollständig gestoppt - es ist bekannt, dass einige Mikroorganismen auch bei Temperaturen unter 0 Grad noch langsam wachsen.

Halten Sie Ihre Produkte mit **Gelpacks** kühl



Siehe Produkt



Fleisch gekühlt bewahren oder einfrieren und versenden

Während des gesamten Weges, den frisches Fleisch von der Schlachtung bis zum Verzehr zurücklegt, sollten Maßnahmen getroffen werden, um den Verderb zu verhindern. Daher sind Hygiene, Isolierung und Kühlung bei allen Schritten von entscheidender Bedeutung. Je nachdem, von welchem Tier das Fleisch stammt, muss das Fleisch bei unterschiedlichen [Temperaturen](#) verarbeitet, gelagert und transportiert werden. Bei Geflügel sind es beispielsweise maximal 4 Grad Celsius, bei Wildfleisch maximal 7 Grad Celsius.

Der Versand von gekühltem Fleisch kann eine ziemliche Herausforderung sein. Häufig kommen Kühlfahrzeuge zum Einsatz. Für kleinere Fleischmengen, die beispielsweise direkt an die Verbraucher geliefert werden, könnten jedoch andere Lösungen bevorzugt werden.





Verpackung für den Kühltransport

Durch die Kombination von Kühlmitteln mit gut isolierten Verpackungskartons können Sie eine Art mobilen Kühlschrank schaffen. Diese Lösung kommt normalerweise bei Transporten mit einer Höchstdauer von 24 Stunden zum Einsatz. Wenn es sich um einen Einwegtransport handelt, sollten Sie Kältemittel wählen, die für die einmalige Verwendung geeignet sind. Schließlich erhalten Sie das Verpackungsmaterial in diesen Fällen nicht zur Wiederverwendung zurück.

Um Fleischprodukte auf eine Temperatur von 2 bis 8 Grad zu kühlen, können Sie Gelkissen verwenden. Bei [Gelkissen](#) handelt es sich um auslaufsichere, mit kühlender Füllung versehene Beutel aus Polypropylen. Kühlen Sie die Gelkissen vorher auf die gewünschte Temperatur ab. Um optimale Kühlergebnisse zu erzielen, sollten Sie Ihre

Produkte in einer gut isolierten Verpackungsbox transportieren. Eine beliebte Variante ist die [EPS-Box](#): eine leichte Styroporbox mit dicken Seiten. Ein Neuling in der Landschaft der isolierten Verpackungsmöglichkeiten ist die [EcoCoolBox](#). Diese Box ist vollständig kompostierbar und kann nach Gebrauch mit dem Altpapier entsorgt werden. Das Dämmmaterial in den Seiten besteht zum Beispiel aus Papierfasern und nimmt Feuchtigkeit gut auf.

Versand von Gefrierfleisch

Für den Transport von Produkten unter dem Gefrierpunkt können Sie Gelkissen nutzen, die mit sogenanntem Phase Change Material (PCM) gefüllt sind. Durch die Änderung der Zusammensetzung des Kühlgels in den Gelkissen kann der Gefrierpunkt gesenkt werden. Das sehen Sie bei unseren [Tiefkühl-Gelkissen](#), deren Schmelz- und Erstarrungspunkt bei -21 °C liegt. Bei dieser Temperatur wird die meiste Energie gespeichert, wodurch das Gelkissen länger stabil bleibt. Dadurch wird sichergestellt, dass Ihre Sendung während des Transports 24-48 Stunden lang unter der für Lebensmittel geltenden kritischen Grenze von -12 °C bleibt.

Nachhaltige, wiederverwendbare Transportmaterialien

Für Transporte mit Rücktransport, bei denen Sie das Verpackungsmaterial wiederverwenden können, sind andere Hilfsmittel interessanter. Sie können sich beispielsweise für formstabile Kühlelemente entscheiden. Da diese aus stärkeren Materialien bestehen, haben diese eine längere Nutzungsdauer. Wichtig beim Transport von Fleisch ist auch, dass die formstabilen Kühlelemente leicht zu reinigen sind. Darüber hinaus können Sie diese, sofern gewünscht, mit normalem Kühlgel oder PCM befüllen, um die Transporttemperatur für die Fleischprodukte festzulegen.





Eine isolierende Verpackungsbox, die sich ausgezeichnet für den Transport mit Rücktransport eignet, ist die [EPP-Kühlbox](#). Diese Verpackungsbox besteht aus expandiertem Polypropylen und ist daher leicht, stabil, einfach zu reinigen und gut isolierend. EPP-Boxen sind leicht stapelbar und haben eine lange Lebensdauer. Dies gewährleistet eine nachhaltige Versandlösung!

Maßgefertigte Lösung für Sie

Möchten Sie mehr über die Möglichkeiten für Ihr spezielles Problem erfahren? Coolpack verfügt über mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Lieferung der besten Kühl- und Gefriergeräte.

Unser Produktangebot umfasst neben Standardkühlverpackungen auch Maßanfertigungen, Gelkissen, Ice-Packs, Absorptionsmatten, EPS-Boxen und Gesamtlösungen für den gekühlten und konditionierten Transport. Alles, damit Ihr Fisch und Ihre anderen Waren in optimalem Zustand am Zielort ankommen. Unsere Experten beraten Sie daher gerne fachkundig.

Dank unserer eigenen Produktionsstätten vor Ort können maßgefertigte, speziell auf Ihre Anwendung ausgerichtete, Lösungen geliefert werden. Die Produkte von Coolpack sind qualitativ hochwertig und erfüllen alle gesetzlichen Anforderungen.

Haben Sie Fragen, möchten Sie etwas bestellen oder sich beraten lassen? Nehmen Sie ruhig [Kontakt](#) zu uns auf. Die Kontaktdaten finden Sie weiter unten. Unser Team ist für Sie da!

