

Whitepaper Vis

Uit de zee naar vers bij de klant: **zo houd je vis vers**

Whitepaper Vis

Verse vis is niet alleen lekker, maar ook kerngezond. De juiste transport- en bewaarcondities zijn echter van groot belang bij het behoud van smaak en kwaliteit van vis. Idealiter wordt [vis](#) bewaard en vervoerd op een temperatuur rond het vriespunt en zo snel mogelijk na aankoop geconsumeerd. Maar met de opkomst van online retail zien we ook een stijgende vraag naar diepvriestransportoplossingen. Hoe pak je het gekoeld of bevroren transport van vis aan om kwaliteit te behouden? We vertellen het je in deze whitepaper!

De Nederlandse vissector

In 2017 was de exportwaarde van vis vanuit Nederland zo'n 3,6 miljoen euro. Gemiddeld 80% van deze export gaat naar landen uit de Europese Unie, de overige 20% naar landen daarbuiten. Binnen de EU exporteren we vooral veel vis naar Duitsland en België. België is bijvoorbeeld groot afnemer van verse schol en schaal- en schelpdieren. In 2017 importeerden we ook een hoop vis. Voornamelijk uit Duitsland (43%) en het Verenigd Koninkrijk (14%).

In de vissector kunnen we verschillende trends observeren. Op het gebied van duurzaamheid zien we bijvoorbeeld dat er gezocht wordt naar manieren om de reststromen te benutten. Ook is er een culinaire herwaardering voor de herkomst van de vis, waardoor lokaal gevangen vis steeds meer waardering geniet. Dit biedt kansen voor wild

gevangen vis. Bovendien komt Sea food op steeds meer menukaarten terug.

Visconsumptie in Nederland

Vis is gezond dankzij de vitaminen en vetzuren in vis. Zo kan één keer per week vis eten je beschermen tegen hart- en vaatziekten, en heeft het bovendien een gunstig effect op je bloeddruk. Vis krijgt de stempel 'vet' wanneer het ten minste 5% vet bevat. Naast gezonde vetten bevatten veel vissoorten, schelp- en schaaldieren vitamine B12 en B6.

In Nederland consumeren we dagelijks gemiddeld zo'n 16 gram vis. 42% hiervan is vette vis. Mannen eten iets meer vis dan vrouwen, maar de verschillen zijn niet groot. Wat wel opvalt is dat kinderen gemiddeld een stuk minder vis eten dan volwassenen: waar het gemiddelde onder volwassenen op 19 gram per dag ligt, is dit onder kinderen 6 gram.

Gekoeld of bevroren vervoeren?

Waar verse vis vanuit de zee zo snel mogelijk geconsumeerd wordt, wordt diepvries vis vaak al aan boord ingevroren om bacteriegroei te remmen. Dit maakt dat de kwaliteit van bevroren vis net zo goed is als die van verse vis, zo concludeerde onderzoek van het Norwegian Institute of Nutrition and Seafood Research ([NIFES](#)). Verse vis in supermarkten is



overigens doorgaans ook aan boord van het schip ingevroren en voor verkoop ontdooid.

Verse vis wordt doorgaans na aankomst in de haven direct gekoeld. Hiervoor wordt meestal scherfijs gebruikt. Door de vis in EPS dozen met lekgaten te vervoeren, kan het smeltwater uit de doos weglopen. Zo blijft de kwaliteit van de vis behouden. Ook op de markt wordt vis doorgaans gekoeld door middel van scherfijs. Vis die aankomt in de viswinkel, wordt doorgaans in koelvitruines of koeltoonbanken vers gehouden.

Met de klant mee naar huis

Vanaf de vangst tot de consumptie van verse vis, is het belangrijk dat de vis gekoeld bewaard wordt. Zo blijven de smaak, structuur en kwaliteit van de vis goed. Niet alleen in het transport van de haven naar de viswinkel of markt kraam, maar ook met de consument mee naar huis. Winkeliers verpakken de vis daarom erg zorgvuldig.

Daarvoor kun je bijvoorbeeld [gelpacks](#) gebruiken: disposable koelementen die de vis zo dicht mogelijk bij het vriespunt koelen. Deze kunnen met jouw eigen logo of print bedrukt worden en kan de klant thuis weer hergebruiken.

Ingevroren vis vervoeren met Phase Change Material

Tijdens de coronapandemie begonnen retailers thuis te bezorgen. Grotere viswebshops kiezen doorgaans voor het invriezen van vis en bevroren verzenden. Omdat de visproducten naar individuele consumenten gaan (vaak via een externe

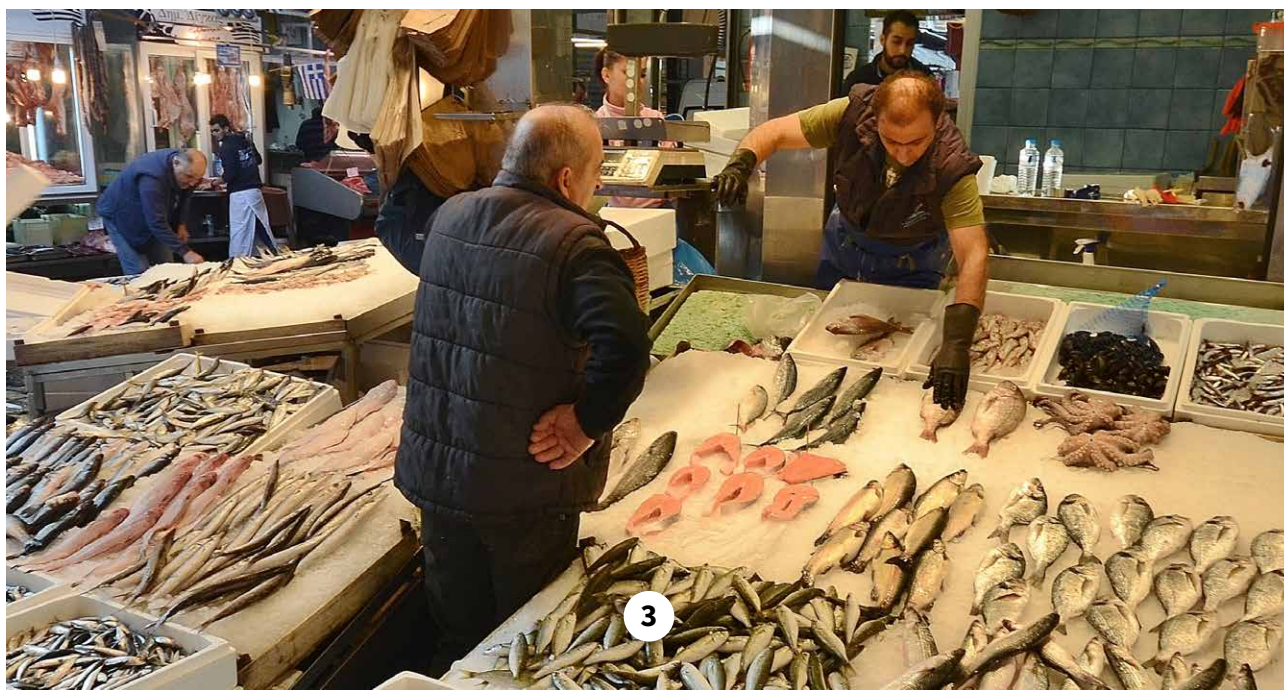
Houd jouw producten koel met **Original gelpacks**



Bekijk product →

transporteur) is een diepvriesbusje geen efficiënte keuze. We raden onze klanten [Super gelpacks](#) op $-21\text{ }^{\circ}\text{C}$ aan in combinatie met EPS dozen en absorptiematten.

De Super gelpacks hebben een koelvulling van Phase Change Material: de receptuur van de gel is aangepast zodat het stol- en smeltpunt niet rond de $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ graden ligt, maar op $-21\text{ }^{\circ}\text{C}$. Daardoor blijft de vis gedurende lange tijd onder de kritieke grens van $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ voor diepvries foodproducten. Omdat er tijdens transport smeltwater en vocht kan vrijkomen, raden we aan [absorptiematten](#) te gebruiken in de verpakking die dit opvangen. Tot slot is een goede isolatieverpakking belangrijk om de temperatuurstabiliteit bij extreme externe omstandigheden te waarborgen. Voor vis raden we EPS dozen of herbruikbare [EPP koelboxen](#) aan.





Vis vervoeren per vliegtuig: koelen en absorberen

Moet de vis naar het buitenland vervoerd worden, bijvoorbeeld per vliegtuig? Dan zijn gelpacks in combinatie met goed isolerende EPS dozen en absorptiematten geschikte middelen om de vis koel en vers te houden. Reguliere gelpacks houden de vis namelijk gekoeld voor een transportduur van 24 tot 48 uur, afhankelijk van externe condities. De meeste verse vis kan het beste worden bewaard en vervoerd op een temperatuur van 4-7 graden Celsius. Om de vis zo lang mogelijk op de gewenste temperatuur te houden, kun je deze het beste verpakking in een goed isolerende verpakkingendoos.

Een veelgebruikte doos voor deze toepassing is de [EPS doos](#). Deze doos is gemaakt van geëxpandeerd polystyreen, ook wel piepschuim, EPS of tempex genoemd. Dit materiaal heeft een hoge isolatiecapaciteit en is daarnaast licht en vormvast. Ook heeft EPS een hoge stootvastheid en schokbestendigheid. Het materiaal is goed recyclebaar via recyclingsbedrijven.

Het is bovendien ongevoelig voor UV straling, vocht en schimmel. Hierdoor zijn jouw producten goed beschermd tijdens het transport. Hoe dikker de wanden van de EPS doos, des te beter het isolerend vermogen van de doos. Let hier dus goed op wanneer je jouw goederen gekoeld of geconditioneerd wilt vervoeren.

Tijdens het transport komt er doorgaans vocht vrij. Om de vis goed te bewaren is het daarom verstandig gebruik te maken van absorptiematerialen. Denk bijvoorbeeld aan het toevoegen van absorptiematten in de verzendverpakking. Om aanvriesschade aan de vis te voorkomen, doe je er goed aan te zorgen dat de gelpacks niet direct met de vis in aanraking komen.

Voor diepvriestransport raden we het gebruik van Super gelpacks aan: dit is een veilig droogijs alternatief waar in tegenstelling tot droogijs geen maximum geldt bij vliegtuigtransport. Bovendien zijn prijzen en beschikbaarheid van de -21 °C Super gelpacks een stuk [stabiel](#).





Advies op maat

Ben je benieuwd naar de mogelijkheden voor jouw specifieke vraagstuk? Bij Coolpack hebben we al ruim 20 jaar ervaring met het leveren van de beste koel- en vriesmaterialen. Onze productenrange varieert van standaard tot op maat gemaakte koelverpakkingen, gelpacks, ice packs, absorptiematten en EPS-dozen tot totaaloplossingen voor gekoeld en geconditioneerd transport. Alles om ervoor te zorgen dat jouw vis en andere goederen in optimale staat aankomen op hun bestemming. Onze experts voorzien je dan ook graag van gespecialiseerd advies.

Dankzij de eigen productiefaciliteiten op locatie, kunnen er oplossingen op maat worden geleverd, die specifiek voor jouw toepassing zijn ontworpen. De producten van Coolpack zijn van uitstekende kwaliteit, en voldoen aan alle eisen die de wet stelt.

Heb je vragen, wil je een bestelling plaatsen of ontvang je graag persoonlijk advies? Neem dan gerust [contact](#) met ons op via de gegevens hieronder. Ons team staat voor je klaar.

