

## Optimisation du conditionnement sous atmosphère modifiée des produits de la mer



(crédit photo : DR)

Optimiser le conditionnement sous atmosphère modifiée en allongeant la DLC tout en réduisant l'encombrement sur palette et dans la foulée le coût de transport, c'est possible.

L'innovation vient du buvard absorbant Superfresh mis au point par le Norvégien Vartdal Plastindustri et validé par l'institut de recherche Nofima.

Une fois la barquette scellée, ce buvard actif libère du gaz carbonique au fur et à mesure qu'il absorbe l'exudat du filet de poisson.

Pas de déformation de la barquette, le volume de gaz reste constant. Avantage du système, la hauteur du conditionnement est moindre, le volume de gaz aussi. Mieux, le produit peut « gagner 3 à 5 jours de conservation, selon Marko van de Plasse, responsable des ventes de Vartdal Plast.

Le conditionnement est actuellement testé par des opérateurs à Boulogne-sur-Mer et en Bretagne. Superfresh est le résultat de 5 ans de recherche et nous croyons vraiment dans son potentiel ».

### Un buvard actif

Les performances de Superfresh dépendent étroitement de la qualité initiale du poisson et des conditions de températures dans l'atelier ou lors du stockage. Le buvard doit s'adapter en fonction des espèces de poisson, du mode de production (pêche ou élevage), de la qualité de découpe (pré ou post rigor) et de la quantité à conditionner. « Le prix dépend du type de buvard choisi par le client », ajoute le responsable.

Dans les conditions testées par Nofima des pavés de saumon ont pu conserver leur fraîcheur et leur couleur jusqu'à 20 jours. Enfin, l'économie de consommables (gaz, barquettes, palettes, gazole, déchets...) limite l'empreinte carbone du conditionnement.

Source : <http://www.pdm-seafoodmag.com/services-et-equipements/detail/items/varrdal-le-sous-at-revu-et-corrige-par-superfresh.html> (juin 2014)