



Revolusjonerende teknologi: Forlenger holdbarheten med 100 dager

Forfatter

Anne-Cath. Grimstad, NSG

Sammendrag

Ved hjelp av den nye produksjons- og pakkeprosessen Captech kan Nortura nå forlenge holdbarheten på ferskt kjøtt med inntil 100 dager. Innovasjonen vil føre til at forbrukerne kan få ferskt lammekjøtt i større perioder av året.

Publisert

2017

Referanse

Sau og Geit Nr.5/2017

Utskriftsdato

03.12.2023 www.fag.nsg.no



Stykningsdeler, som lammesadel og lammelår, vil nå kunne lagres som ferskvarer opp mot 100 dager. Foto: MatPrat

Revolusjonerende teknologi:

Forlenger holdbarheten med 100 dager

Ved hjelp av den nye produksjons- og pakkeprosessen Captech kan Nortura nå forlenge holdbarheten på ferskt kjøtt med inntil 100 dager. Innovasjonen vil føre til at forbrukerne kan få ferskt lammekjøtt i større perioder av året.

Tekst og foto: Anne-Cath. Grimstad

Nortura har lenge ønsket å redusere innfrysing av lammekjøtt, slik at forbrukere kan få tilgang til ferskt kjøtt utenfor tradisjonell høysesong. Med utgangspunkt i en produksjonshygiene i verdenstoppen, kombinert med Norturas produksjonsprosess og teknologi fra New Zealand, har man funnet en ny måte å forlenge holdbarheten på. Dette vil, ifølge Nortura selv, revolusjonere håndteringen av ferskt kjøtt. Dette ute-

lukkende ved å bruke naturlige prosesser, ingen tilsetninger.

Håper på full utnyttning til høsten

Det har vært kjørt testproduksjon med meget lovende resultater, og Nortura har startet innføring av teknologien på sine fabrikker blant annet ved anlegget i Malvik utenfor Trondheim.

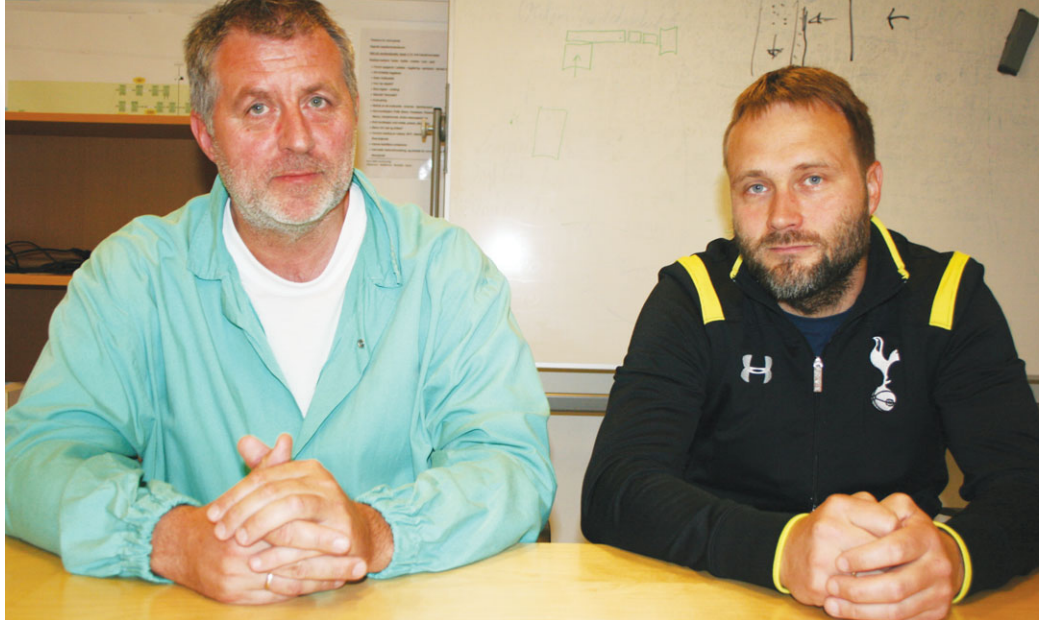
- Målet er å selge mer ferskt kjøtt og dermed få opp forbruket. Vi håper derfor å

kunne utnytte potensialet for fullt i løpet av høsten, men vil i første omgang prioritere svinekjøtt og julesesong, sier fabrikkssjef Odd Erik Sveen og kvalitetssjef Knut Børøsund ved Nortura Malvik.

- Videre ser vi muligheten for å kunne tilby ferske lammelår etter påske og mot sommeren. Vi slakter nemlig en del lam også på etterjulsvinteren. Det som slaktes mellom jul og påske er fjorårets lam, men det er like fullt snakk om høykvalitetslam. Her håper vi på en kraftig økning i salget, som kan utvide sesongen for forbrukerne og på sikt føre til nye matvaner.

Inntil 100 dagers lagringstid

- Konseptet ved Captech-prosessen, som den nye produksjonsprosessen heter, er å kunne lagre ferskt kjøtt på Norturas lager i lenger tid før det sendes ut på markedet. For enkelte produkter kan det være snakk om



- Vi håper å kunne utnytte Captech-prosessen fullt i løpet av høsten, sier fabrikkssjef Odd Erik Sveen og kvalitetssjef Knut Børøund ved Nortura Malvik.

inntil 100 dager lenger lagringstid, for andre noe mindre. Ved utsending kan produktets holdbarhet «nullstilles», og for forbrukeren vil kjøttet ha en holdbarhetsdato som om kjøttet kom rett fra slaktelinja, sier Sveen og Børøund ved Nortura Malvik.

Slakter 150 000 småfe

- Årlig slaktes det 150 000 småfe, eller 3 500 tonn, ved Nortura Malvik. Når det gjelder Captech-prosessen kommer vi til å kjøre spesielle stykningsdeler som lammelår, lammesadel, samt svineribbe og biff av storfe.

- Den økonomiske gevinsten av prosessen er avhengig av utnyttelsesgraden. Hvis man kan unngå innfrysing av et visst antall tonn kjøtt, så vil det at man unngår frysekostnader og håndtering gi en betydelig besparelse. Ut over det vil vi ikke gå ut med forventede tall på nåværende tidspunkt, sier Børøund.

Konkurransfortrinn

Captech er utviklet med bistand fra en teknologileverandør på New Zealand. Den er ikke brukt i Norge før, og Nortura har eierskapet til prosessen her i landet. De er derfor svært tilbakeholdne med å gi ytterligere detaljer rundt prosjektet som vil bli offisielt lansert og publisert i løpet av september. Å publisere bilder av den teknologien man har investert i var derfor helt utelukket da Sau og Geit besøkte Malvikanlegget.

- Dette er et prosjekt i samarbeid med en eksternt leverandør, som kan gi oss konkurransefortrinn i markedet. Derfor ønsker vi ikke å gå ut med detaljer rundt prosessen, sier Børøund.

Ikke først og fremst teknologi

Captech-prosjektet er et Nortura-prosjekt i

regi av konsernets innovasjonsavdeling, som ble etablert i 2015. Teknologien er implementert etter omfattende utviklingsarbeid og testing høsten 2016. Prosjektet er et av flere som har bidratt til at Nortura i 2017 er kåret blant Norges 10 mest innovative bedrifter.

- Store deler av Nortura-konsernet har vært involvert. Nortura Malvik har bare vært et verktøy; en pilot i forhold til industrialisering av prosessen, sier Børøund.

- I forbindelse med prosjektet er det investert 6 mill. kroner i teknologi ved Nortura Malvik. Men dette dreier seg om mer enn teknologi, sier han.

- Prosessen er et løp der tid og temperatur er avgjørende, og der vi har de nødvendige grunnforutsetningene her i Malvik. Dette inkluderer råvarene, en god slakteprosess med ekstra kort slaktetid og full kontroll over skjæreporsessen, kjøling, pakketeknologi og lagringsbetingelser. Det siste inkluderer bruk av en såkalt superkjøl, samt en vakuummaskin som pakker kjøttet med minimal bruk av oksygen.

Kontinuerlig testing

På Malvik-anlegget har Captech-arbeidet vært utført av et team håndplukkede folk, som blant annet over lengre tid har testet prosessen i forhold til kjøttets holdbarhet. Dette følges opp med visuelle vurderinger, der et testpanel utfører sensorikk, det vil si vurdering av lukt og smak. I tillegg gjøres bakteriologiske analyser på fabrikkens eget laboratorium.

Betydelige besparelser

Konserndirektør for Nortura Produksjon, Lisbeth Svendsen, har også store forventninger til Captec-prosessen.

- Gevinsten ved denne prosessen er selvsagt avhengig av utnyttelsesgraden. Det sier

seg selv at besparelsene i forhold til innfrysing vil være betydelig, men det viktigste er likevel ønsket om å kunne tilby markedet ferskt kjøtt i mye lengre perioder, sier hun.

- Vi er inne i en testperiode, og foreløpig er det snakk om kun én pakke-maskin. Men om testene er vellykket, håper vi at vi i fremtiden, og i ytterste konsekvens, vil kunne tilby forbrukerne ferskt kjøtt gjennom hele året, sier Svendsen.



Fra Nortura Malvik vil Captech-prosessen omfatte stykningsdeler som blant annet lammelår og lammesadel. Her ser vi en bakk med lammesadel som er under testing på superkjøla.