

PŘÍPADOVÁ STUDIE

O POLOVINU MÉNĚ PLASTU PŘI BALENÍ MLETÉHO MASA

Cesty ke snížení zatížení přírody při výrobě produktů či jejich obalů jsou různé a ne vždy ideální. Alternativní obalové materiály mohou způsobovat kratší trvanlivost potravin a nejsou vhodné pro všechny typy zboží. Užitečnost a praktičnost tradičních plastových obalů se ukázaly i při koronavirové pandemii, kdy se do plastů z hygienických důvodů balily i jindy volně prodejné potraviny. Nové možnosti balení hledala také společnost Maso uzeniny Polička. Využila si za to ocenění Obal roku a cenu Potravinářské komory ČR za Inovaci 2021.

Stanislav D. Břeň

@ stanislav.bren@atoz.cz
 f svetbaleni.cz
 in svetbaleni
 t svet_baleni



Srovnání starého a nového balení při stejném množství masa

VE ZKRATCE:

V hlavní roli nová linka

Inovativní balení masa podle firmy šetří až 50 % plastů oproti běžné vysoké tvrdé misce s fólií. Menší balení v rámci dodavatelského řetězce znamená až o 34 % menší uhlíkovou stopu a nižší náročnost na logistiku i počet rozvozových aut. Nová balicí linka má podle firmy vyšší výkon a nižší energetickou náročnost než původní technologie. Linka dokáže zabalit přibližně 1,5 tuny masa za hodinu a celková investice včetně dotace ministerstva zemědělství dosáhla 20 milionů korun.

Větší komfort pro spotřebitele

Testy ukázaly, že se obaly spotřebitelům lépe otevírají a v chladničce zabírají méně místa. Nový způsob vakuového balení přináší podle firmy o dva dny delší trvanlivost mletého masa a možnost zamrazení pro pozdější použití. Balení přitom zachovává stejné množství masa jako u tvrdé vaničky.

V POLIČCE BALENÍ VÝKONNĚ



„Benefity pro spotřebitele i logistiku“

Protože ekologie je jednou z našich hlavních priorit, jsme velmi rádi, že se nám podařilo sestavit inovativní linku na mleté maso. Tato technologie přináší benefity jak pro spotřebitele, tak i pro obchody a logistiku. Představuje také výraznou redukci ekologické zátěže při prodeji masa, kde zatím nelze zcela vyloučit využívání plastů.

Josef Polánek
 generální ředitel
 Maso uzeniny Polička

DELŠÍ LINKA

MÉNĚ PLASTU, VÍCE MÍSTO A DELŠÍ TRVANLIVOST

Letošní studie Vysoké školy chemicko-technologické v Praze zkoumala obalové materiály takzvanou LCA analýzou (Life Cycle Assessment, analýza životního cyklu). Metoda posuzuje dopady materiálů na životní prostředí za celou dobu jejich životního cyklu – od výroby přes přepravu až po likvidaci či recyklaci. Při započtení všech faktorů plasty – pro některé překvapivě – vycházely jako jeden z neekologičtějších obalových materiálů.

Přesto má smysl hledat způsoby redukce množství plastů. Řešení (na základě inspirace z Estonska) v tomto ohledu našel český zpracovatel masa z Poličky, který se při balení masa z důvodu hygienických nařízení plastu ani vyhnout nemůže. Podle vlastního vyjádření však díky novému způsobu balení snížil objem plastu na polovinu. Namísto běžné vaničky z tvrdého plastu s fólií od letošního roku balí mleté maso do tenkého plastu, a to vakuově bez ochranné atmosféry. Kromě toho, že je nové balení při stejném objemu masa poloviční a šetří místo při přepravě i v lednici, také snižuje svou uhlíkovou stopu o 34 % a dodává maso o dva dny delší trvanlivost. Spodní část obalu, která tvoří jeho většinu, je plně recyklovatelná.

Za tuto inovaci získala společnost Maso uzeniny Polička ocenění v soutěži Obal roku 2021 a cenu Potravinářské komory ČR za Inovaci roku 2021 v oblasti bezpečnosti a kvality potravin.

Autor konstrukce: Uniprox

Autor designu: Maso uzeniny Polička

Dále se podílely firmy: Wipak, Vernag Servis, Jan Říha, AD Controls Scientific



Další podrobnosti na:
www.mupolicka.cz
a www.obalroku.cz



Obvyklé hmotnosti balení masa se pohybují mezi 500 a 1200 gramy.