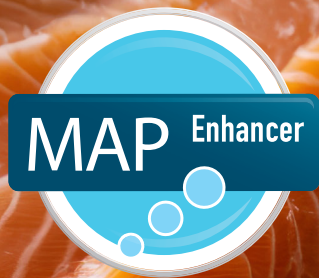


# MAP EnhancerPad

Mehr Haltbarkeit durch aktive Schutzgasentwicklung



# Haltbarkeits-Tuning

## Für Fleisch und Fisch im Modified Atmosphere Packaging

Ein wesentlicher Faktor für den Verderb von Lebensmitteln ist Sauerstoff, weshalb viele Lebensmittel unter Schutzgasatmosphäre verpackt werden, um die Bakterienvermehrung zu verlangsamen und die Haltbarkeit zu verlängern.

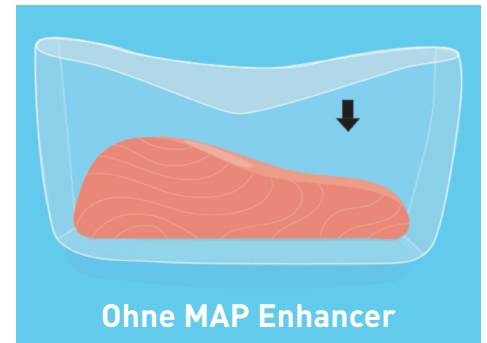
Schutzgas ist insofern auch eine wesentliche Komponente, um

- die Lebensmittelqualität und -haltbarkeit zu verbessern,
- auf Konservierungsmittel verzichten zu können,
- Lebensmittelabfälle zu verringern und
- die Attraktivität der verpackten Produkte zu verbessern.

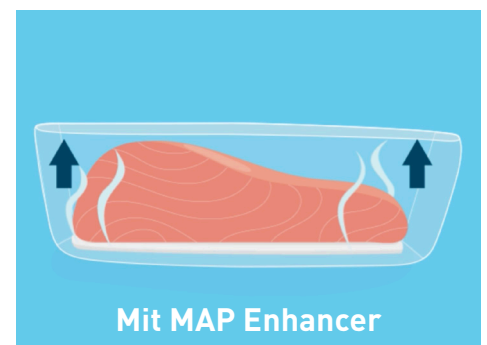
Insbesondere Fleisch und Fisch absorbieren aber auch einen Teil der Schutzgaszusammensetzung über ihre Oberfläche. So kann es zu Veränderungen der Zusammensetzung und zur Verringerung des Gasvolumens innerhalb der Verpackungen kommen, so dass diese kollabieren.

Genau hier setzt das MAP Enhancer Pad an, das freiwerdende Flüssigkeit absorbiert und dabei zusätzliches Schutzgas emittiert, um die Haltbarkeit zu verlängern und dem Kollabieren der Verpackung entgegenzuwirken.

Gleichzeitig ermöglicht das MAP Enhancer Pad die Reduktion des notwendigen Schutzgasvolumens, so dass auch Plastikverpackungen deutlich verkleinert werden können, was zahlreiche positive Effekte nach sich zieht.



**Das Schutzgas wird absorbiert und die Verpackung kollabiert**



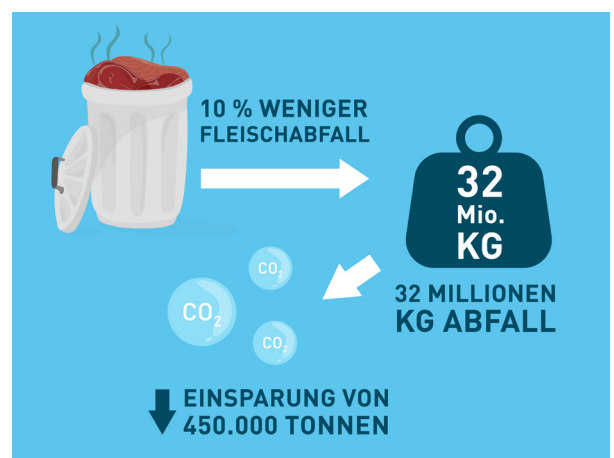
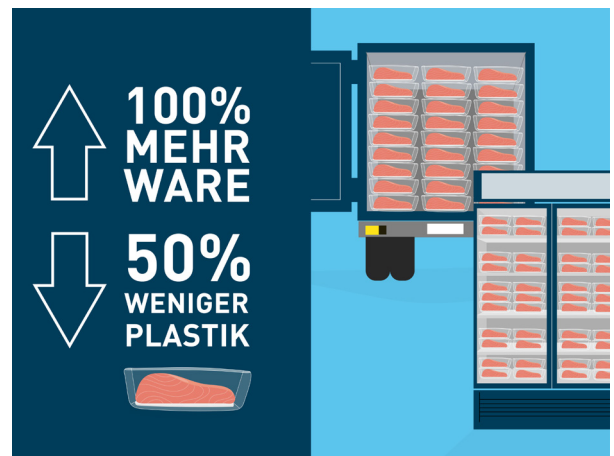
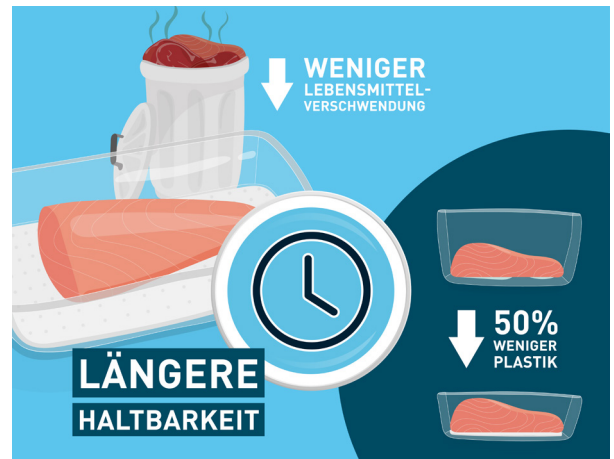
**Schutzgasentwicklung für kleinere und nicht kollabierende Verpackungen**





## Überzeugende Gründe für das MAP Enhancer Pad:

- Hohe Absorptionskapazität durch SuperCore®-Zellulose – wenn erforderlich mit zusätzlichem Superabsorber
- Aktive Produktion von CO<sub>2</sub> bei Kontakt mit freierwerdender Flüssigkeit
- Längere Haltbarkeit durch aktive Verbesserung der Schutzatmosphäre
- Anpassung des abgegebenen CO<sub>2</sub>-Volumens an die Notwendigkeiten des verpackten Lebensmittels
- Vermeidung von kollabierenden Verpackungen
- Attraktivere Verpackungen ohne freischwimmende Flüssigkeiten
- Deutliche Reduktion der Verpackungsgröße und Einsparung von Kunststoff
- Geringere Logistikkosten in Transport und Lagerung durch signifikant kleinere Verpackungen



# White Tiger Shrimps

## Case study

### Ausgangssituation

MAP Schale mit 440 g Einwaage  
White Tiger Garnelen (Litopenaeus vannamei)  
Haltbarkeit ohne Pad – 5 Tage MHD

### Test Pad

MapEnhancer XCO40-170-8013010  
Mikrobiologische Untersuchung und sensorische Analyse laut DGHM\*:

### Ergebnis nach 10 Tagen

**Mikrobiell und sensorisch einwandfrei**

### Ergebnis nach 14 Tagen

**Mikrobiell und sensorisch einwandfrei**



Mit dem Einsatz von einem Pad XCO40-170-8013010 konnte das MHD mehr als verdoppelt werden.

\* Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie



## Ein starker Partner für starke Ideen

### Wir bieten Ihnen:

- Entwicklungs-Know-how für jede produkttechnische Anforderung.
- Eine breite Palette an zellstoffbasierten Materialien und Airlaid-Spezifikationen mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis.
- Integration von Zusätzen wie Superabsorbent (SAP/SAF), wenn erforderlich.
- Biologische Abbaubarkeit gemäß EN 13432 und eine Fertigung mit geringen CO<sub>2</sub>-Emissionen.
- Flexible Produktkonfigurationen, um Ihre Fertigungsprozesse optimal zu unterstützen.
- Mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Fertigung hochwertiger Komponenten für die Lebensmittel-, Hygiene- und Medizinindustrie.
- Liefersicherheit durch vier Produktionsstätten mit hoher Kapazität.



### SuperCore: saubere, barrierefreie Absorptionskraft

Unser SuperCore® besteht aus reiner Zellulose mit ausgezeichneten Absorptionseigenschaften. Die spezielle Herstellungstechnologie steht für ein Airlaid ohne synthetische Zusatzstoffe oder Bindemittel, was zu einer signifikant besseren Absorption und Flüssigkeitsverteilung führt.

Gleichzeitig erfolgt unsere Produktion ohne Wasser und ohne fossile Brennstoffe und sorgt so für einen unerreicht niedrigen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck unserer Produkte.

## McAirlaid's Vliesstoffe GmbH



### Corporate Head Office

Münsterstr. 61-65  
D-48565 Steinfurt  
+49 2552 93340



### Werk 1

Zum Eichberg 2  
D-37339 Berlingerode  
+49 36071 90090



### Werk 2

Rudolf-Diesel-Str. 6  
D-37308 Heilbad Heiligenstadt  
+49 3606 59090



### Werk 3

Steigerstr. 10  
D-59379 Selm  
+49 2592 914150



### USA | McAirlaid's Inc.

180 Corporate Drive  
Rocky Mount VA 24151  
+1 540 352 5050