

Was ist ein 3PPP-Konzept?

3 PPP ist ein Keimfreimachungs-, Haltbarmachungs- und Verpackungs-Konzept, basierend auf einem Synergie-Effekt des Europäischen Patentes EP 1301084 und dem Know-how von drei deutschen Partnern. Die oberste Priorität bei frisch geernteten Agrar-Produkten lautet: Wirksamer Schutz vor Ernte-Folgeverlusten durch Entkeimung oder Keimfreimachung/ Keimhemmung. Es verderben bis zu 30% aller Obst- und Gemüsesorten, verursacht durch Ernte-Folgeschäden. Das bedeutet einen großen Verkaufsverlust. Besonders betroffen sind die edlen und leicht verderblichen Produkte. Der größte Verkaufsverlust entsteht durch Bakterien, Schimmel, Pilze und Fäulnis. Maßnahmen der landwirtschaftlichen Betriebe zur Verlängerung der Haltbarmachung der Agrarprodukte sind eine Investition, die sich sofort durch den höheren Verkaufserlös und weniger Warenrücknahme bezahlt macht.

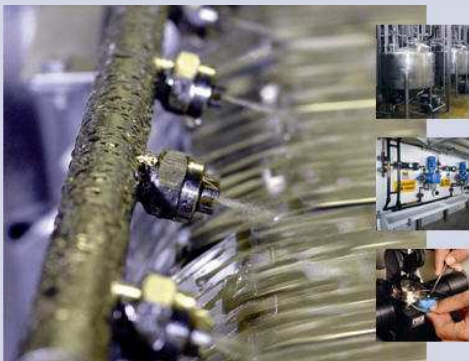
Das Konzept basiert auf mehreren Aspekten: Zunächst wird getestet, welche Qualität das Wasser besitzt, mit dem die zu verarbeitenden Erzeugnisse vor Beginn des Schneidprozesses von außen gereinigt werden. Es gibt große Unterschiede in Trinkwasserqualitäten. Durch Zudosierung eines Keimfreimachungsmittels zum Wasser werden nicht nur die äußeren Verunreinigungen an den Erzeugnissen beseitigt. Auch anhaftende Partikel wie z.B. Keime, Pilze, Bakterien oder Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Stoffen, die ansonsten bis zur Endverpackung mitgeschleppt werden, können weitgehend entfernt werden.

Die Gesamt-Keimzahl soll also vor dem Schneiden oder vor der Verarbeitung soweit wie möglich reduziert werden. Nach dem Schneiden werden die Agrar-Produkte zur Verbesserung der Haltbarkeit in ein Tauchbad gegeben, dem eines der sechs Frischhalte-Mittel zugesetzt wurde. Die Wahl des Mittels, die Dosierung und auch die Verweildauer im Tauchbad sind genau auf das Produkt zugeschnitten.

Im anschließenden Schritt wird das geschnittene Produkt – als Monoprodukt bzw. als Mischprodukt - in Siegelrand-Beutel oder in Kunststoffschalen verpackt. Die Schalen werden mit einer MAP-Folie versiegelt.

Bei der Auswahl der MAP-Folie ist ausschlaggebend, welches Produkt verpackt werden soll und wie lange die gewünschte Haltbarkeit betragen soll. Die Verpackung ist wie eine zweite Haut. Es ist ein großer Unterschied, ob Spargel, Ananas oder Äpfel verpackt werden.

Innovative Hygiene Management



Calvatis GmbH
Dr-Albert-Reimann-Str.2
D-68526 Ladenburg

Tel: +49 6203 105-0 • Fax: +49 6203 105-111
 www.calvatis.com
 E-Mail: info@calvatis.com

Always the first choice for food processing and shelf-life extension!

Bei Haltbarmachung immer die erste Wahl !
Always the first choice for shelf-life extension!
 عند الحاجة لفترة صلاحية أطول نظل نحن دائما اختياركم الأول

FOOD freshly AFC GmbH
 Agriculture & Food Consulting
 Postfach 150 332
 D-33733 Bielefeld
 GERMANY

Telefon: ++ 49 5206- 9152-50
 Telefax: ++ 49 5206- 9152-92
 E-Mail: info@food-freshly.de
 Internet: www.food-freshly.de

Keine Kompromisse – Keine Konkurrenz – Ein Patent-Rezept
No Compromise – No Competitors- One Patent Formula
 تركيبة حصريه ليس لها مثيل ولا شبيهه

FOOD Freshly AFC GmbH
Postbox 150332
D-33733 Bielefeld

Tel: +49 5206 9152 50 • Fax: +49 5206 9152 92
 www.food-freshly.de
 E-Mail: info@food-freshly.de

Integrated packaging solutions for the food industry



BUERGOFOL GmbH
Jahnstrasse 10 - 14
D-93354 Siegenburg

Tel: +49-9444-9791-110 • Fax: +49-9444-9791-55
 www.buergofol.com
 E-Mail: info@food-freshly.de

Bei Haltbarmachung und Verarbeitung immer die erste Wahl!



Für weitere Informationen und detaillierte Beratung zu den genannten Bereichen kontaktieren Sie bitte den jeweiligen zuständigen Partner