Folienverpackung für Frischfisch

Artikel vom **13. Juli 2023**
Folien



Die neuen Folien tragen zu besserer Optik, Farbhaltung und besserem Geschmack des Packguts bei (Bild: Wentus).

Folienverpackungen für frischen Fisch verlangen gemäß FDA nach einer gewissen Sauerstoffdurchlässigkeit (OTR), um eine hohe Produktsicherheit zu gewährleisten. Der Folienspezialist Wentus hat die strengen Vorgaben der FDA mit seinen Folienlösungen »Wentopro SkinTight 20 UHT« und »UHT-M« umgesetzt. Die beiden neuen Folien bieten den verpackten Produkten neben höchstmöglicher Sicherheit auch die Möglichkeit, sich attraktiv in Szene zu setzen.

Besonders feste Skinfolien

Die leistungsfähigen Skinfolien sind besonders fest und bieten sehr gute Schneid- und Siegeleigenschaften. Mit einer Sauerstoffpermeabilität von > 10.000 $cm^3/(m^2 d\ bar)$ entsprechen sie den hohen US-amerikanischen Anforderungen zur Verpackung von

frischem Fisch. Die enganliegenden Folien, die sich laut Hersteller auch zum direkten Einfrieren eignen, verhindern ein Aussaften und fixieren den Fisch fest in seiner Verpackung. So lässt sich das Produkt am POS auch vertikal einladend präsentieren. Der spezielle Glanz, den alle Folien der Produktreihe aufweisen, unterstützt zudem die Optik. Der Hersteller gibt an, dass innerhalb der Verpackung die mikrobiologischen Prozesse optimiert ablaufen, weshalb die Skinfolien zur verbesserten Haltbarkeit des verpackten Produkts und damit zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung beitragen. Die leistungsfähigen und besonders dünnen Materialien reduzieren den Kunststoffeinsatz und ermöglichen einen ressourcenschonenderen Verpackungsprozess. In der Variante »UHT-M« ist die Folie zudem auf die Versiegelung von Unterbahnen oder -schalen aus Mono-PET oder Mono-PP abgestimmt und unterstützt den Einsatz besser rezyklierbarer Verpackungskomponenten.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag