



Ice Pack XL van Inter Fresh Concepts:

'Dé oplossing voor verpakken en vervoeren van vis'

Leon Hoogervorst van het verpak - kingsbedrijf Inter Fresh Concepts in Noordwijkerhout heeft flexibele koelmatten ontwikkeld die volgens hem uitermate geschikt is als ver - vanger van scherfjys, bijvoorbeeld bij luchtvervoer, gecombineerd vervoer of voor de ambulante handelaren. Hoogervorst: " De Ice Packs XL zijn licht en hebben een koudeafgifte van nul graden Cel - sius, waardoor de vis niet bescha - digt. Bovendien komt de vis niet in contact met het smeltwater."

Door Wendy Noordzij

Langzaam maar zeker worden de Ice Packs XL door steeds meer visbedrij - ven gebruikt, constateert Hoogervorst. "Doordat de koelmatten voor 99 procent uit water bestaan, bevriezen ze gemakkelijk. Ze geven een goed gedoseerde en gelijkmatige koeling af aan hun omgeving. De gelvloeistof in de icepacks beweegt traag, waardoor de kou langzaam wordt afgegeven. Dat is gunstig voor het dooiproces. De temperatuur van de vis blijft zo tot wel twee dagen onder de twee graden Celsius." De koelmatten zijn als half - fabriekaat verkrijgbaar. "De losse vellen worden in kraanwater gelegd. Binnen twintig minuten zwellen de kussentjes

op en daarna kunnen ze de vriezer in. In de tunnelvriezer zijn de icepacks na drie minuten klaar voor gebruik en in het vriesvak na vijf uur." Ook na het bevroren blijven de Ice Packs XL flexibel, wat de kans op beschadiging klein maakt. "Het is een samengesteld product van non-woven doek, super absorberend poeder en een plastic top laag. De zachte doekzijde, die tegen het product wordt aangelegd, heeft een koudeafgifte van nul graden waardoor bevroeringsplekken op het product worden voorkomen." Mocht de verpak - king tóch stuk gaan, dan nog is er geen probleem. "De gel verandert in een sneeuwvormig poeder dat gemakkelijk van het product geveegd kan worden. Het is niet schadelijk voor het product en gezondheid. Integendeel, de gel wordt zelfs gebruikt voor de productie van worst."

Hygiënisch

Ander voordeel is volgens Hoogervorst dat alle vloeistof in de icepacks zit, waardoor er geen smeltwater afge - voerd hoeft te worden. "Dat gaat de groei van bacteriën tegen en dat komt de kwaliteit van de vis ten goede. Er treedt bijvoorbeeld geen verkleuring op." Het uitblijven van lekwater maakt de koelmatten zeer geschikt voor het gecombineerde transport, vervolgt de ondernemer. "Veel viswagens zijn voorzien van lekwater tanks voor het smeltwater, maar die zijn bij gecombi - neerd vervoer niet altijd aanwezig. Door het gebruik van onze Ice Packs XL kan vis voortaan gemakkelijk worden vervoerd." Ook voor het luchttrans - port is het product zeer geschikt, weet Hoogervorst. "Naast het uitblijven van lekwater, kan ook het gewicht in de

verpakking voor de helft gereduceerd worden. Bij het transport van tien kilo vis moet al snel twee kilo scherfjys wor - den toegevoegd en dat levert dus twee kilo aan extra luchtvrachtkosten op." Ice Pack XL kan in diverse afmetingen worden gemaakt en is ook beschikbaar op een rol met een makkelijke afscheur - perforatie. Het product kan ook als kant-en-klaar ingevroren worden geleverd. "De toepassingen zijn einde - loos", concludeert de ondernemer. "De flexibele icepacks kunnen bijvoorbeeld ook voor de ambulante handelaren en visdetailisten heel interessant zijn. Het gebruik is heel simpel en aanzienlijke kostenbesparingen zijn mogelijk op luchtvrachtkosten, ijsmachinekosten en claims op schade door lekwater en kwaliteitsverlies."



Meer informatie is te vinden op www.interfreshconcepts.com. Bij deze editie van Vis in bedrijf is een Ice Pack XL gevoegd. Tevens zijn de koelmatten van Inter Fresh Concepts te bewonderen op de SPE in Brussel: hal 4, standnummer 5842.