



Ivo Hendriks – Perfotec VK voorop met micro geperforeerde verpakking

Ruim tien jaar geleden ontketende de laserperforaties een revolutie in de houdbaarheid van groenten en fruit. Ondanks dat de techniek al enkele jaren beschikbaar is, ontmoet Ivo Hendriks van Perfotec nog best wat scepsis bij bedrijven. Het Verenigd Koninkrijk blijft de onbetwiste koploper, maar de interesse op het Europese continent neemt toe.

“In het Verenigd Koninkrijk wordt bijvoorbeeld het grootste deel van de primeuraardappelen met onze techniek verpakt,” illustreert Ivo. “In Nederland niets. Ondanks dat onze techniek uitermate geschikt is om groenverkleuring en spruitvorming bij aardappelen tegen te gaan, wordt het niet opgepakt. Dat vind ik opmerkelijk.” De basis van de techniek is eenvoudig. Groenten en fruit zijn levende producten en blijven ademen na de oogst. De luchtsamenstelling in de verpakking heeft veel invloed op de houdbaarheid. Een, voor ieder product andere, verhouding in de atmosfeer geeft een verlenging aan de houdbaarheid van de verse producten.

OPLOSSING INTERNETVERKOPEN

Met de techniek van Perfotec wordt de ‘ademhaling’ van de producten gemeten. Op basis van die resultaten wordt bepaald hoeveel laserperforaties de verpakking nodig heeft. Dankzij die piepkleine, met het blote oog onzichtbare gaatjes, kan het product ademen en wordt de houdbaarheid verbeterd. In het Verenigd Koninkrijk eisen steeds meer supermarkten dat de techniek gebruikt wordt. Zo zijn alle verpakkingen van zacht fruit producten op de AGF-afde-

ling bij Marks & Spencer voorzien met, door Perfotec lasers, aangebrachte microperforaties.

“M & S ervaart de meerwaarde van onze techniek en ze zetten de consument centraal,” vertelt Ivo. “Een consument gaat niet elke dag naar de supermarkt, die wil producten langer gebruiken.” Daarnaast is deze verpakkingmethode ook een oplossing zijn voor de internetverkoop. Doordat de techniek de houdbaarheid verlengt, kun je de consument een langere houdbaarheid van de producten aanbieden. “In de supermarkt kun je kiezen of je rijpere of minder rijpe tomaten of bananen wilt. Online kan dat niet dus moet het product goed zijn.”

De perforaties in de verpakking verlengen de houdbaarheid, afhankelijk van het product, tot twee dagen. Er zijn verschillende oorzaken voor de terughoudendheid op het Europese vasteland om met de techniek aan de slag te gaan. Vanuit de telers kan de overtuiging overheersen: ik heb een goed product, waarom zou ik die techniek nodig hebben? Ook de beperkte invloed van telers en handelaren op de retail speelt een rol. Tot slot heerst er enig conservatisme in de

sector. “We hebben veel casestudy’s, maar toch willen veel bedrijven nog zelf de resultaten zien en zelf ervaren wat de effecten zijn.”

VAN LUCHTVRACHT NAAR ZEEVRACHT

In het Verenigd Koninkrijk is een trend zichtbaar waarbij de topseal met microperforatie meer gebruikt wordt. Producten uit landen als Chili, Argentinië, Peru en Zuid-Afrika, zoals bijvoorbeeld blauwe bessen en druiven worden in een open punnet naar het Verenigd Koninkrijk verscheept. Daar worden de punnets voorzien van een topseal en etiket met best until datum.

Tot slot is microperforatie niet voor altijd voor alle producten noodzakelijk. Ivo illustreert dit met een voorbeeld: “Druiven hebben na bepaalde groeiomstandigheden een laag zuurstofgebruik en ademen dan ook heel langzaam. Op bepaalde momenten in het seizoen zijn dan zelfs helemaal geen perforaties nodig.” Voor vrijwel alle producten is inmiddels bekend wat de respiratiewaarde is, dus kan de techniek snel ingezet worden. Voor exporteurs wordt de Perfotec technologie meer en meer toegepast. Dat is interessant voor producten die over lange afstanden getransporteerd worden. “In bepaalde gevallen betekent onze techniek het verschil tussen luchtvracht of zeevracht. Zeevracht is de helft goedkoper in transportkosten,” sluit Ivo af.

ivo@perfotec.com

Volgende maand in de Primeur:

Kasgroenten

De april editie wordt naast Nederland en België ook verspreid in Duitsland, Oostenrijk en Zwitserland.

Wil u uw bedrijf in bovenstaande landen profileren?

Reserveer uw advertentie: Andries Gunter (andries@agfprimeur.nl +31 (0)166-698232)

PRIMEUR



PLV
P. Looije
uitzenden en verpakken

**DE SPECIALIST IN HET
OM- EN VERPAKKEN
VAN GROENTE
EN FRUIT**

P. Looije Verpakkingen B.V.
Honderdland 177, 2676 LT Maasdijk
0174 - 523 202 • info@looijeagf.nl • www.looijeagf.nl