

Whitepaper Vlees

Vers vlees vervoeren: geef schadelijke bacteriën geen kans

Whitepaper Vlees

In Nederland eten we jaarlijks per persoon gemiddeld **77,8 kilo** vlees en vleeswaren (op basis van karkasgewicht). Vers vlees legt een hele weg af voordat het op het bord van de consument terechtkomt. Bij het vervoeren en bewaren van vlees zijn de omgevingscondities en werkwijzen echter cruciaal voor kwaliteitsbehoud. En aangezien het eten van bedorven vlees zeer **schadelijk** voor de gezondheid kan zijn, is het van groot belang hier genoeg aandacht aan te besteden. In deze whitepaper lees je hoe je bederf van vers vlees zoveel mogelijk kunt vertragen en welke hulpmiddelen je hiervoor kunt inzetten.

Vleesconsumptie in Nederland

In 2019 consumeerden we in Nederland 77,8 kilo vlees en vleeswaren op basis van karkasgewicht (dus inclusief been, vet en zwoerd), wat neerkomt op zo'n **39 kilo vlees en vleeswaren** per persoon. Dat is 13 kilo meer dan de aanbevolen hoeveelheid. Het grootste deel hiervan is varkensvlees, maar ook kippenvlees en rundvlees zijn populair. Opvallend is dat mannen gemiddeld meer vlees eten dan vrouwen. **Onderzoek** laat zien dat we een verschuiving in vleesconsumptie mogen verwachten: onder de jongere generatie (18-29 jaar) zijn meer mensen vegetariër en is de bereidheid om minder vlees te consumeren ook hoger, ten opzichte van oudere generaties.

Ongeveer de helft van het vlees dat we in Nederland per week eten, is zogenaamd bewerkt vlees. Dit is vlees dat gerookt, gezouten of gedroogd is, of waar conserveermiddelen aan zijn toegevoegd. Het doel hiervan is het verbeteren van de smaak of verlengen van de houdbaarheid. Bewerkt vlees brengt echter gezondheidsrisico's met zich mee: het eten hiervan zorgt voor een **verhoogd risico** op dikke darm kanker. Voor rood vlees geldt dit ook, maar dan in mindere mate. Het Voedingscentrum en het Wereld Kanker Onderzoek Fonds raden een maximumhoeveelheid van 500 gram (rood) vlees per week aan. Mager onbewerkt vlees is het enige vlees dat je zult terugvinden in de Schijf van Vijf.

Bederf van vlees tegengaan

Bederf houdt in dat micro-organismen het voedsel ongeschikt maken voor consumptie. Micro-organismen kun je zien als een soort kleine meetertjes, die overal aanwezig zijn. Al ons voedsel is gevoelig voor bederf doordat de samenstelling ervan micro-organismen aantrekt. Vers vlees dus ook. Er zijn gelukkig veel maatregelen die je kunt treffen om micro-organismen zo weinig mogelijk kans te geven en hiermee het bederf te vertragen.



Voor vlees geldt dat het snel kan bederven door bacteriën. Om bacteriën geen kans te geven, kun je de volgende acties ondernemen:

- 1 Zorg voor een schone omgeving.** Vlees kan door direct of indirect contact met micro-organismen besmet raken. Door een hygiënische omgeving te creëren op plaatsen waar vlees verwerkt of bereid wordt, kun je de aanwezigheid en groei van micro-organismen beperken. Wij als mens dragen deze micro-organismen ook met ons mee. Ze kunnen zich bij mensen zelfs snel vermenigvuldigen. Idealiter laat je het vlees dus niet in contact komen met de huid als je het nog even wilt bewaren.
- 2 Verpak de vleeswaren goed.** Door het goed verpakken van het vlees, bescherm je het onder andere tegen besmettingen en vocht.
- 3 Bewaar het vlees gekoeld of bevroren.** Bij het koelen van jouw versproducten, remt de groei van de micro-organismen af. Het bederf wordt dan dus als het ware vertraagd. Verschillende micro-organismen hebben verschillende kenmerken, maar voor vrijwel allemaal geldt dat ze groeien bij een temperatuur tussen de 10 en 40 graden Celsius. In de koelkast bewaren vertraagt het bederf al significant. Met invriezen stopt de groei van de micro-organismen (bijna) helemaal – er zijn enkele micro-organismen bekend die zelfs beneden de 0 graden nog langzaam groeien.

Houd jouw producten koel met **Original gelpacks**



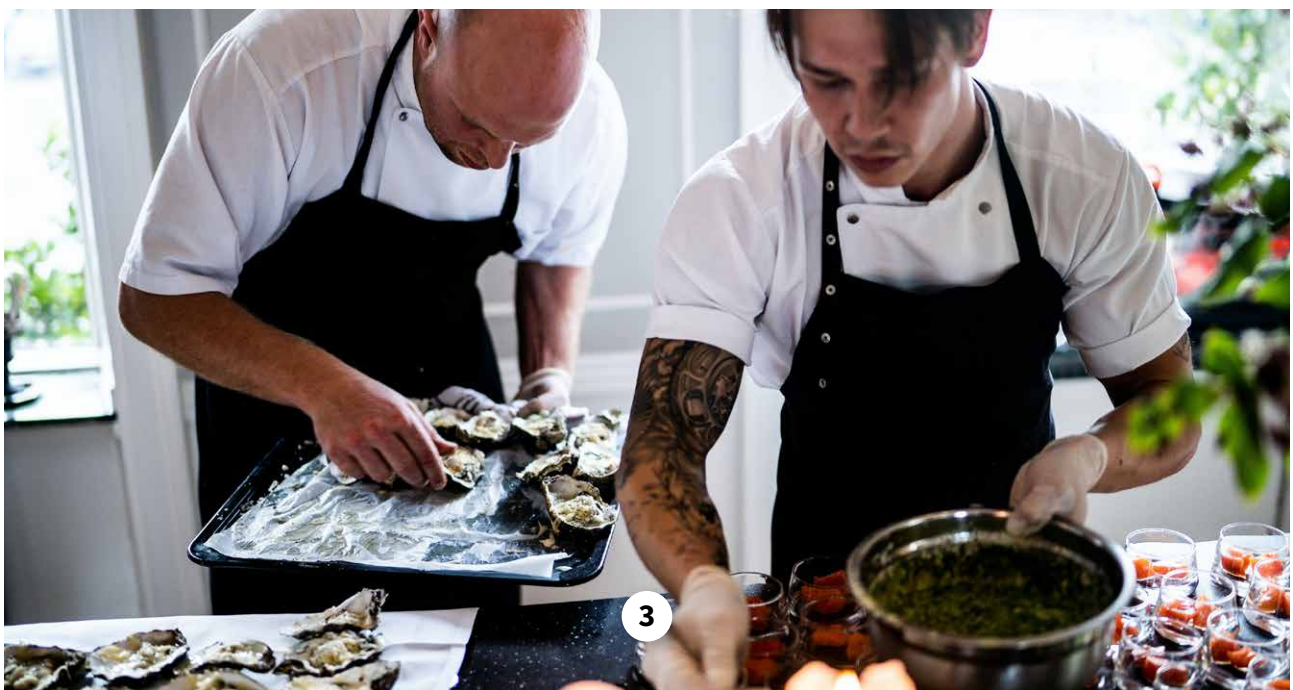
Bekijk product



Vlees gekoeld of bevroren bewaren en verzenden

Bij de gehele weg die vers vlees aflegt van het slachten tot het consumeren, dienen er maatregelen te worden getroffen om bederf tegen te gaan. Zo zijn hygiëne, isolatie en koeling in alle stappen van groot belang. Afhankelijk van het dier waarvan het vlees afkomstig is, moet het vlees op een andere [temperatuur](#) worden verwerkt, opgeslagen en getransporteerd. Bij pluimvee is dit bijvoorbeeld maximaal 4 graden, terwijl dit voor wild vlees maximaal 7 graden Celsius is.

Het gekoeld verzenden van het vlees kan best een uitdaging zijn. Veelal wordt er gebruikgemaakt van koel- en vriesbusjes. Bij kleinere hoeveelheden vlees die bijvoorbeeld direct aan de consument geleverd worden, kunnen andere oplossingen echter aantrekkelijker zijn.





Passende verpakkingsmiddelen voor gekoeld verzenden

Door koelmiddelen te combineren met een goed isolerende verpakkingsdozen, kun je een soort mobiele koelkast creëren. Deze oplossing wordt doorgaans ingezet bij transporten tot 24 uur. Wanneer jouw transportprocedure eenrichtingsverkeer betreft, kun je het beste kiezen voor koelmiddelen die geschikt zijn voor eenmalig gebruik. Je krijgt de verpakkingsmiddelen dan tenslotte niet meer terug voor hergebruik.

Om de vleesproducten te koelen op een temperatuur van 2 tot 8 graden, kun je gebruikmaken van gelpacks. [Gelpacks](#) zijn lekvrije polypropyleen zakken gevuld met een koelmiddel. Vooraf koel je de gelpacks tot de gewenste temperatuur. Voor een optimaal koelresultaat, vervoert je jouw

producten in een goed isolerende verpakkingsdoos. Een populaire variant is de [EPS doos](#): een lichte piepschuim doos met dikke, isolerende wand. Een nieuwkomer in het landschap van de isolerende verpakkingsdozen is de [EcoCoolBox](#). Deze doos is volledig gemaakt van composteerbare materialen waardoor deze na gebruik bij het oud papier kan worden weggegooid. Zo is het isolatiemateriaal in de wanden gemaakt van papiervezels en absorbeert het materiaal vocht goed.

Diepvriesvlees verzenden

Wanneer je de producten onder het vriespunt wenst te vervoeren, kunt u gebruikmaken van gelpacks die gevuld zijn met het zogeheten [Phase Change Material](#) (PCM). Door de receptuur van de koelgel in de gelpacks te veranderen, kan het vriespunt omlaag gebracht worden. Dit zie je terug in onze [diepvriesgelpacks](#) met een smelt- en stolpunt op -21°C . Op deze temperatuur is de energieopslag het hoogst en blijft de gelpack dus het langste stabiel. Zo weet je zeker dat jouw zending 24-48 uur beneden de kritische grens van -12°C voor food blijft gedurende transport.

Duurzame transportmaterialen geschikt voor hergebruik

Voor transporten met een retourprocedure, waarbij je de verpakkingsmiddelen dus kunt hergebruiken, zijn andere hulpmiddelen interessanter. Zo kun je ervoor kiezen om vormvaste koelementen te gebruiken. Deze zijn gemaakt van sterk materiaal en hebben hierdoor een lange levensduur. Ook belangrijk bij het vervoeren van vlees is dat de vormvaste koelementen goed te reinigen zijn. Bovendien kun je deze naar wens met reguliere koelgel of PCM vullen, om zo te bepalen bij welke temperatuur je de vleesproducten wilt vervoeren.





De isolerende verpakkingsdoos die zich perfect leent voor transporten met een retourprocedure, is de [EPP koelbox](#). Deze verpakkingsdoos is gemaakt van Expanded Poly Propyleen, waardoor de doos licht, sterk, makkelijk te reinigen en goed isolerend is. De EPP dozen zijn makkelijk stapelbaar en hebben een lange levensduur. Zo ben je verzekerd van een duurzame verzendoplossing!

Oplossing voor jou op maat

Bent je benieuwd naar de mogelijkheden voor jouw specifieke vraagstuk? Bij Coolpack hebben we al ruimt 50 jaar ervaring met het leveren van de beste koelmaterialen. Onze productenrange varieert van

standaard tot op maat gemaakte koelverpakkingen, gelpacks, ice packs, absorptiematten en EPS-dozen tot totaaloplossingen voor gekoeld en geconditioneerd transport. Alles om ervoor te zorgen dat jouw vleesproducten en andere goederen in optimale staat aankomen op hun bestemming. Onze experts voorzien je dan ook graag van gespecialiseerd advies.

Dankzij de eigen productiefaciliteiten op locatie kunnen er oplossingen op maat worden geleverd, die specifiek voor jouw toepassing zijn ontworpen. De producten van Coolpack zijn van uitstekende kwaliteit en voldoen aan alle eisen die de wet stelt.

Heb je vragen, wil je een bestelling plaatsen of ontvang je graag advies? Neem dan gerust [contact](#) met ons op via de gegevens hieronder. Ons team staat voor je klaar.

