



## Holdbarhet

### Beskrivelse

Denne filmen viser ulike måter å konservere matvarer på, det vil si hvordan man kan øke holdbarheten på matvarer. For å velge den beste konserveringsmetoden må en matprodusent ha kunnskap om egenskapene ved produktene sine og hva som begrenser holdbarheten, kjenne teknologi og muligheter i produksjonen og vite hvordan produktene best kan emballeres og omsettes.

### Begreper

**Modifisert atmosfærepakking (MAP):** Lufta i en pakning erstattes med en valgt gassblanding som egner seg for produktet som skal pakkes. Det er vanlig å benytte 20–30 % CO<sub>2</sub> og 70–80 % N<sub>2</sub>.

**Aseptisk pakking:** Pakking i sterilt, lukket miljø. Benyttes blant annet sammen med UHT-behandling.

**Super-fresh:** Dette er en pakkemetode utviklet for fisk. Fisken legges i EPS (ekspandert polystyren)-kasser med en emitter i bunnen, før luften suges ut og kassen forsegles. Emmitteren vil frigjøre karbondioksid og dermed være med å hemme bakterieveksten i fisken og slik øke holdbarheten.

### Spørsmål

- 1 Hvordan kan du øke holdbarheten på ulike ferskvarer som fisk og kjøttprodukter?
- 2 Finn eksempler på produkter som er UHT-behandlet, og prøv å finne ut hvor lang holdbarhet slike produkter kan ha.

# MATFAG



## Fordypningsoppgave

Modifisert atmosfærepakking (MAP) kan øke holdbarheten på ulike matvarer.

- a) Finn ut hvorfor det er slik, og se om du kan finne ut hvor lang holdbarhet ulike produktgrupper kan få.
- b) Hva er det som gjør at MAP-pakkede produkter kan ha lenger holdbarhet enn vakuumpakkede matvarer?
- c) Hvor lang holdbarhet ville produktene hatt hvis de ble omsatt som ferskvarer over disk?