Persbericht

De filet américain zal binnenkort onder de merknaam Zwanenberg Vers beleg in cupjes op de markt worden gebracht.

Doorbraak producten op basis van rauw vlees

Filet américain verbeterd door unieke hogedruktechnologie

Almelo, 19 april 2010

"Voor liefhebbers van filet américain is er goed nieuws: dankzij de hogedruktechnologie HPP (High Pressure Processing) is het product verbeterd zonder dat de smaak eronder lijdt. Zwanenberg Food Group heeft kans gezien HPP succesvol toe te passen op producten op basis van rauw vlees en producten daarvan. Dit betekent een doorbraak als het gaat om de houdbaarheid en de veiligheid van dergelijke producten."

Dat zei ing. Thea Dekker, coördinator productontwikkeling bij Zwanenberg Food Group, afgelopen vrijdag tijdens een symposium van de Nieuwsbrief VoedselVeiligheid.

Veilig en verantwoord, maar bovenal natuurlijk lekker. Dat zijn de voornaamste eisen die consumenten stellen aan voedingsproducten. Ook houdbaarheid speelt een belangrijke rol.

Sinds enige tijd beschikt Zwanenberg Food Group over een fabriek die het onder hoge druk pasteuriseren met behulp van HPP-technologie industrieel toepast. HPP is een koude-pasteurisatietechniek waarbij door middel van zeer hoge waterdruk micro-organismen effectief worden uitgeschakeld. Pathogenen en micro-organismen die bederf veroorzaken, krijgen bij HPP geen kans.

Nieuw is nu dat HPP wordt toegepast op rauw vlees. Moeilijkheid daarbij was dat voor een veilige behandeling van rauw vlees een nog veel hogere druk dan gebruikelijk noodzakelijk is. Boven een druk van 3.000 bar1[1] treden normaal gesproken namelijk verkleuring en textuurverandering op. Zwanenberg Food Group investeerde veel tijd en middelen om zowel de receptuur als de procesomstandigheden geschikt te maken en te optimaliseren voor filet américain.

1[1] 3.000 bar is een druk die ongeveer drie maal zo groot is als de druk op de bodem van de diepste oceaan.

Over Skunq
Skunq is een aparte unit binnen Zwanenberg Food Group die specifiek gericht is op innovatie op het gebied van hapjes en maaltijdcomponenten, zowel voor retail als out-of-home. Skunq ontwikkelt, produceert en vermarkt deze producten zelf. Wensen van consumenten en klanten - zoals cateraars, groothandels, supermarkten / retailers en horecaondernemingen - zijn leidend bij de totstandkoming van deze innovatieve producten. Producten en foodconcepten worden van A tot Z in nauw overleg met klanten ontwikkeld.

Om te innoveren maakt Skunq gebruik van nieuwe technieken. Eén van die technieken is High Pressure Processing (HPP). Bij deze techniek worden producten koud gepasteuriseerd; pathogenen worden gedood zonder gebruik van verhitting of conserveringsmiddelen. Met deze technologie ontwikkelt Skunq producten die veilig, puur en gezond zijn. Bijkomend voordeel is dat de houdbaarheid van producten aanzienlijk verlengd wordt, zonder kwaliteits- of smaakverlies.

Over Zwanenberg Food Group
Met 1.600 medewerkers en een omzet van € 350 miljoen (2008) behoort Zwanenberg Food Group tot de leidende Europese producenten en exporteurs van vleeswaren en vleesconserven. Zwanenberg beschikt over eigen productielocaties in Nederland, het Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten. Het concern verkoopt zijn producten onder diverse internationale merknamen, waaronder ZWAN (in een groot aantal exportlanden) en Kips' (in Nederland). Het concern levert ook een aantal bekende private labels en heeft, naast in de retail, tevens een sterke positie opgebouwd in het out-of-homesegment (bedrijfs- en institutionele catering alsmede verkoop via pompstations etcetera), onder andere met gesneden en voorverpakte vleeswaren. Zwanenberg exporteert vleesconserven naar meer dan honderd landen wereldwijd.

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

(media)
Ronald Lotgerink, CEO, r.lotgerink@zwanenberg.nl, tel. 06 51 53 07 09

(handel)
Retail: Ron Lenferink, r.lenferink@zwanenberg.nl, tel. 06 51 53 06 95
Out of Home: Francesco Gribling, f.gribling@zwanenberg.nl, tel. 06 53 21 45 84

of via

Patrick de Leede, consultant Zwanenberg Food Group, 06 21 54 6995, e-mail info@catchoftheday.nl

Algemeen telefoonnummer Zwanenberg Food Group: 0546 547 000