Hnitmiðuð matvælaframleiðsla – alla leið

Niðurstöður rannsókna Matís sýna að verulega er hægt að bæta hitastýringu matvæla hér á landi. Með bestu fáanlegu þekkingu og stýringu hitastigs, samvinnu hráefnisöflunar, vinnslu, flutninga og verslana er hægt að lágmarka rýrnun og tryggja lengri sölutíma í verslunum.

Minni rýrnun og lengra geymsluþol

Stöðugleiki matvæla er lykilmál fyrir alla matvælaframleiðendur, allt frá hráefnisöflun og inn til verslana. Verulega fjármuni má spara með minni rýrnun. Bætt geymsluþol og lengri sölutími í verslunum er meðal mikilvægustu úrlausnarefna framleiðenda ferskra matvæla.

Fyrirhyggja borgar sig

Gæðatrygging matvæla byggir á öllum hlekkjum í virðiskeðjunni. Til að hámarks árangur náist er mikilvægt að hægt sé að leita til færustu sérfræðinga og að yfirsýn sé tryggð. Lítil þúfa getur velt þungu hlassi og einfaldar breytingar haft mikil áhrif á rýrnun og geymsluþol og þannig aukið hagnað verulega. Samvinna framleiðanda, flutningsaðila og söluaðila er mikilvæg fyrir hámarksgæði og öryggi matvæla.

Frekari upplýsingar
-Sveinn Margeirsson 858 5125
-Sigurjón Arason 858 5117
-radgjof@matis.is

Hröð og ábyggileg þjónusta

Matís býður matvælafyrirtækjum þjónustu á sviði stöðugleika matvæla. Fremstu sérfræðingar landsins koma að vinnunni sem meðal annar felst í greiningu eftirfarandi þátta í ferli matvæla frá hráefnisöflun til neytenda.

- Kæling
- Hjálparefni
- Pökkun
- Merkingar
- Geymsluþol
- Gæðakerfi

Niðurstaða verkefna tekur á mikilvægum stöðum í virðiskeðju matvæla, þar sem minnka má rýrnun og bæta geymsluþol, með lengri sölutíma í verslunum að markmiði.

Afrakstursskýrsla tekur m.a. á

- Nauðsynlegum úrbótum
- Ávinningi og áhættu
- Kostnaði
- Mögulegum tækjabúnaði
- Umfangi vinnu við úrbætur
- Verkáætlun og kostnaðarmati úrbóta