

PROTECTION YOU CAN TRUST™ NATÜRLICHE KÄSEREIFUNG IN DER FOLIE

Pack-Age™ – eine innovative, gebrauchsfertige Verpackungslösung für die natürliche Reifung von Käse

Die Fahrradprofis vergangener Zeiten haben sich Zeitungen unter ihre Trikots gesteckt, um sich so vor Wind und Kälte zu schützen. Im Gegensatz dazu tragen die heutigen Radprofis Hightech - Bekleidung mit atmungsaktiven Membranen und Windschutz. DSM hat als globales Unternehmen in den Bereichen Life Sciences und Material Sciences diese Technologie der Hightech - Bekleidung in der Welt des Käses angewandt und Pack-Age™, eine revolutionäre, neue Lösung zur Käsureifung, entwickelt. Diese bietet nicht nur einen umfassenden Schutz für Ihre Lieblingskäsesorten, sondern ermöglicht auch, dass der Käse bei der Reifung ein perfektes Aroma und eine ideale Struktur erhält.

Für die Reifung von Hart- und Schnittkäse gibt es bislang zwei herkömmliche Verfahren. Das gebräuchlichste Verfahren, das als „Natreifung“ bekannt ist, umfasst die Lufttrocknung des Käses während der Reifung sowie eine Beschichtung mit z.B. Plasticoat, um ihn vor äußeren Einflüssen zu schützen. Beim zweiten Verfahren, das für die Herstellung von jungem Käse angewandt wird, wird der Käse direkt nach dem Salzbad in eine dichte Folie verpackt. Dieser „Folienkäse“ hat einen typisch milden Geschmack, ist weich und hat keine Rinde.

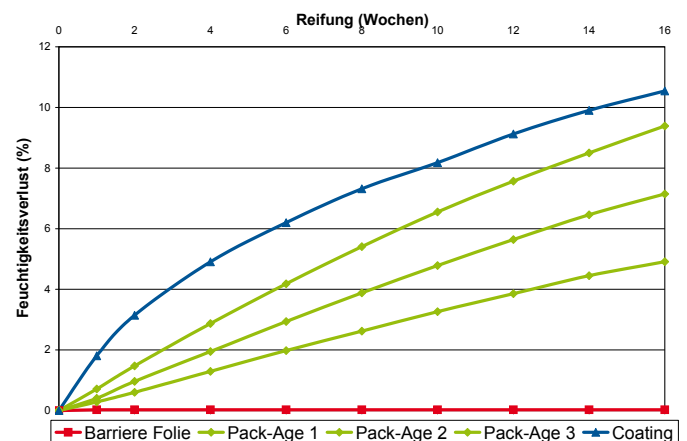
Mit Pack-Age™ – der neu entwickelten Verpackungslösung für die Käsureifung – kann Ihr Käse jetzt ganz „natürlich“ in einer Folie reifen. Die Verpackungsfolie ist feuchtigkeitst durchlässig, damit der Käse, wie es auch bei der Natreifung der Fall ist, an der Luft trocknen und reifen kann. In Kombination mit Delvolid® (einem natürlichen Schimmelpilz- und Hefeinhibitor) bietet die selektive Gasdurchlässigkeit der Verpackung den bestmöglichen Schutz gegen das Wachstum von Hefe und Schimmelpilzen.

NATÜRLICHE REIFUNG IN DER PACK-AGE™-FOLIE

Sie können die Pack-Age™-Käsureifungslösung von DSM verwenden, um verschiedenen Käsesorten einen natürlichen Geschmack, eine natürliche



Struktur und eine trockene Rinde zu verleihen. Die lebensmittelechte Reifungslösung beruht auf der Permeabilität der Polymerstruktur, die eine umfassende Kontrolle des Feuchtigkeitsgehalts und der durchströmenden Gase ermöglicht. Da die Verpackung feuchtigkeitst durchlässig ist, trocknet der Käse während der Reifung wie ein natürlich reifender Käse. Sein Geschmack, seine Struktur sowie seine Rinde bilden sich in vergleichbarer Weise aus. Bei Gouda konnte der Feuchtigkeitsverlust während der Reifung um 50 % gesenkt werden (siehe nachstehendes Diagramm). Die Polymermischung und die Schichtstruktur können genau abgestimmt werden, um den bestmöglich gereiften Käse zu erhalten.



Feuchtigkeitsverlust während der Käsureifung (am Beispiel von Goudakäse)



PROTECTION YOU CAN TRUST™ NATÜRLICHE KÄSEREIFUNG IN DER FOLIE

PACK-AGE™-BEUTEL: GEREIFTES AROMA UND NATÜRLICHE STRUKTUR BEI HÖHEREN ERTRÄGEN

Während der Reifung entwickelt jeder Käse sein ganz eigenes Gleichgewicht zwischen Aroma und Struktur. Eine vergleichende Geschmacksprüfung des Institut NIZO¹⁾ hat gezeigt, dass die Pack-Age™-Käsereifungsbeutel von DSM dieses Gleichgewicht, selbst bei einer 50 %igen Reduzierung des Feuchtigkeitsverlustes, garantieren. Die Struktur des Käses entspricht ebenfalls der von natürlich gereiftem Käse. Was das Aroma insgesamt anbelangt, lag der Pack-Age™ Käse nur knapp hinter dem natürlich gereiften Käse. Der traditionelle Folienkäse wurde mit Abstand am schlechtesten bewertet.

BESSERER SCHUTZ: PACK-AGE™ MIT DELVOCID®

Nach nur einer Behandlung mit Delvolid® bietet die Pack-Age™-Reifungsfolie einen Komplettschutz gegen das Wachstum von Hefe- und Schimmelpilzen.

EINFACHE BENUTZUNG

Die Pack-Age™-Käsereifungsfolie von DSM kann entweder in Form eines gebrauchsfertigen Vakuumbeutels oder als Thermoform-Lösung von der Rolle angewandt werden. Beide Optionen lassen sich ganz an Ihre individuellen Bedürfnisse anpassen (z.B. Größe, Durchlässigkeit, Bedruckung und Ähnliches). Ein weiterer und entscheidender Vorteil der neuen Reifungslösung von DSM ist, dass die Rinde vor dem Slicen und Reiben nicht mehr entfernt werden muss! Das spart Zeit, steigert die Produktivität und reduziert den Käseverlust.

WENIGER VERPACKUNGSMATERIAL FÜR DIE KÄSEREIFUNG

Dank des geringen Gewichts der Pack-Age™-Käsereifungsfolie können Sie das Gewicht Ihrer Verpackung während der Reifung um bis zu 50 % reduzieren.

NEUE KÄSESORTEN UND EINE HÖHERE KÄSEQUALITÄT

Pack-Age™ kann genau auf Ihre individuellen Bedürfnisse abgestimmt werden. Dadurch haben Sie die Möglichkeit, viele neue hervorragende Käsesorten herzustellen. Das einzige was Sie benötigen, um ganz neue Standards bei der Käsereifung zu setzen, ist diese revolutionäre und gebrauchsfertige Verpackung. Worauf warten Sie also noch? Setzen Sie sich noch heute mit uns in Verbindung und wir führen die Käsereifungstechniken der Zukunft in Ihrem Unternehmen ein.

UMFASSENDE ERFAHRUNG

Dank mehr als einhundert Jahren Erfahrung ist DSM in der Lage, eine beispiellose Fachkenntnis in vielen verschiedenen Bereichen anzubieten – von der Herstellung und Anwendung effektiver Schutzsysteme (durch DSM Food Specialties – einem Wegbereiter für Produkte auf Natamycin-Basis) bis

hin zu Materialien für Barriere- und Spezialfolien für die Verpackungsindustrie (durch DSM Engineering Plastics). Die Pack-Age™-Käsereifungslösung von DSM Specialty Packaging bietet die bestmögliche Kombination aus Sicherheit, Mehrwert, Käsegeschmack und -struktur sowie der Käsequalität.



DIE WICHTIGSTEN MERKMALE DER PACK-AGE™-FOLIE:

- optimaler Mehrwert (höhere Erträge, geringere Betriebskosten)
- gereiftes Aroma und natürliche trockene Rinde
- vergleichbare Struktur eines Naturkäses
- dank Delvolid® optimaler Schutz gegen Hefe- und Schimmelpilze
- maximale Reduzierung von Verpackungsmaterial
- Möglichkeiten zur Entwicklung neuer hervorragender Käsesorten

Für weitere Informationen:

DSM Specialty Packaging

PO Box 1163
6160 BD Geleen
Niederlande
Corstiaan Hooft
Telephone: +31 (0)46 4763408
E-mail: corstiaan.hooft@dsm.com

DSM Food Specialties

E-mail: info.food@dsm.com
www.ProtectionYouCanTrust.com

Haftungsausschluss

Die Beschreibung von DSM Specialty Packaging der Eigenschaften der in diesem Prospekt enthaltenen Produkte und Services basiert auf Forschungsarbeiten und es wird davon ausgegangen, dass sie zuverlässig ist. Sie dient nur der allgemeinen Information und nicht als Grundlage in Einzelfällen. Alle von DSM Specialty Packaging angebotenen Materialien werden im Rahmen von Verträgen geliefert, die ausführliche Produktspezifikationen enthalten. Der Benutzer ist allein dafür verantwortlich, die angegebene Eignung des Produkts für eine bestimmte Anwendung oder einen bestimmten Verwendungszweck zu beurteilen.