

Keep it Cold, Keep it Moving

Christopher Barry

A swelling tide of progressive packaging is setting the stage for a seafood revolution

According to a report recently published in *The Economist*, the seafood market is growing fast in the U.S.—by about 13% annually in recent years. In fact, large retailers like Costco didn't even stock fresh fish a decade ago. Now they sell more than 15,000 tons of salmon filets per year, with shrimp not too far behind.

Mantenlo frío, limpio y en movimiento

Christopher Barry

Una creciente ola de progreso en los procesos y empaques está marcando la pauta para una revolución en los pescados y mariscos

De acuerdo a un reporte recientemente publicado en *El Economista*, el mercado de los pescados y mariscos está creciendo rápidamente en los Estados Unidos, cerca de un 13% anual en los últimos años. De hecho, hace una década ni los grandes minoristas como Costco tenían pescado fresco en sus almacenes. Ahora venden más de 15,000 toneladas de filete de salmón al año, además de una cifra similar en camarón. Una posible causa de este crecimiento es la afluencia de granjas acuícolas donde varias especies de pescados y mariscos son cultivadas específicamente

it Clean and

Temperature control is critical in fresh seafood packaging and merchandising.

reason for this rise can be attributed to the influx of fish farms where various species are raised specifically for the retail market.

But high quality retail-level seafood is a/s more readily available due to a new wave of innovative packaging—packaging that enhances product quality by extending shelf life while addressing transportation challenges.

Keeping it fresh

Temperature control is critical in fresh seafood packaging and merchandising. After all, it's the primary criterion that contributes to high quality. Consequently, it's necessary to find packaging that will help reduce temperatures quickly and then lock in desired chill levels to retain quality while fending off harmful bacteria like *Clostridium botulinum* (botulism).

Fresh seafood packaging also has to meet Food and Drug Administration (FDA) guidelines. FDA has determined that one of the best ways to prevent botulism in fresh seafood is by using a packaging material with oxygen permeability greater than 10,000 cubic centimeters per square meter in 24 hours.

Cryovac's HP2700 bag, also known as the Cryovac 10K OTR, answers FDA guidelines for vacuum packaged fresh fish. The bag's proprietary material is highly permeable and enables fresh fish to be chilled quickly with an ice or ice brine solution after packaging. Faster cooling helps processors ship product at the lowest possible temperatures, which can result in reduced package weight and shipping costs. Explains Cliff Kendrick, Cryovac's seafood marketing and applications specialist, "With the Cryovac system, you can get your temperature down prior to shipping. The 10K OTR allows product temperature to stay at that level. Fast temperature reduction means better quality. And, reducing the ice amounts needed during shipping (a reduction of anywhere from 5% to 10%) can lower shipping costs."

This ability to reduce temperatures quickly while holding them at desired levels was an

para el mercado de las ventas al menudeo.

Sin embargo, la alta calidad en pescados y mariscos se debe en gran medida también a la nueva ola de innovaciones en el procesamiento y empaque que mejora la calidad del producto al extender su vida útil mientras que atiende los retos de transportación.

Siempre fresco

El control de la temperatura es crítico en la conservación y comercialización de los pescados y mariscos frescos. Después de todo, es el factor básico que determina una buena calidad. Consecuentemente, es necesario encontrar el empaque que pueda bajar la temperatura rápidamente y después estabilizarla en el nivel necesario de frío para mantener las propiedades mientras que se combaten bacterias dañinas como el botulismo.

El empaquetado también debe cumplir con los requerimientos de las autoridades de salud, como la Administración de Alimentos y Fármacos en Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés). Ésta ha determinado que una de las mejores maneras para prevenir el botulismo en los pescados y mariscos frescos es usar material de embalaje con una permeabilidad de oxígeno mayor a los 10,000 centímetros cúbicos por metro cuadrado en 24 horas.

La bolsa HP2700 de Cryovac, también conocida como la 10K OTR, cumple con los lineamientos de la FDA para pescados y mariscos empacados al vacío. El material patentado es altamente permeable y le permite al pescado fresco ser enfriado rápidamente con hielo o una solución de salmuera en hielo después del empaquetado. Un enfriamiento rápido ayuda a los procesadores a transportar el producto a la menor temperatura posible, lo cual puede reducir el peso del empaque y por lo tanto, también los costos. Cliff Kendrick, especialista en Mercadotecnia y Aplicaciones para Pescados y Mariscos de Cryovac explica, "con el sistema de Cryovac, puedes llegar a la temperatura deseada antes del envío. El 10K OTR permite que esa temperatura se conserve. La reducción rápida de temperatura se traduce en mejor calidad. Además que, reducir la cantidad necesaria de hielo durante la transportación (digamos de un 5 a 10%) se traduce en reducción de costos también.

Esta capacidad de bajar la temperatura rápidamente y conservarla al nivel deseado fue un punto clave para que Cozy Harbor Seafood —el procesador de langostas más grande de Estados Unidos— eligiera el empaque 10K OTR para su presentación de 300 g de



Ilustración: Martha Eloisa Anguiano




Ilustración: Martha Eloisa Anguiano

important consideration when Maine-based Cozy Harbor Seafood—the largest lobster processor in the U.S.—adopted the 10K OTR package for its 12-ounce fresh lobster meat. According to John Norton, president, Cozy Harbor Seafood, the key was also finding packaging that could eliminate the possibility of contamination.

“In the seafood business we like to use this maxim: keep it cold, keep it clean and keep it moving,” says Norton. “With fresh fish and lobster, the Cryovac material allows us to knock the bacterial count down in the plant while getting a fast chill [for efficient transport].”

Cozy Harbor also incorporates a time/temperature integrator on each of their 10K OTR packs. This adhesive labels react to time and temperature, giving a signal about the state of a product’s freshness and remaining shelf life. It also tracks the time/temperature relationship and makes it visible in a color dot.

Another benefit with the 10K OTR material is its ability to accept high-impact graphics and, for processors, retailers and consumers, the material is printed with Cryovac’s logo and a 10K OTR stamp so everybody knows the material is FDA approved for safety.

With seafood, packaging becomes the gateway to attracting consumers. But, if the product doesn’t live up to the package’s promise, consumers won’t be back. 

Source: Food and Drug Packaging


El control de la temperatura es crítico en la conservación y comercialización de los pescados y mariscos frescos.

langosta fresca. Además, John Norton, presidente de Cozy Harbor Seafood, agrega que otro factor clave era encontrar un empaque que eliminara las posibilidades de contaminación.

“En el negocio de los pescados y mariscos tenemos esta máxima: Mantenlo frío, limpio y en movimiento” explica Norton. “Con el pescado fresco y la langosta, el material de Cryovac nos permite terminar con el problema bacterial y al mismo tiempo logramos un enfriado rápido, para una transportación eficiente”.

Cozy Harbor también incorpora un medidor de tiempo y temperatura en cada empaque. Se trata de una etiqueta que reacciona al tiempo y a la temperatura, lo cual da una señal del estado de frescura del producto y tiempo de vida útil. Esta relación entre tiempo y temperatura se hace visible en un punto de color.

Otro beneficio del material 10K OTR es su capacidad de aceptar gráficos de alto impacto y para los procesadores, minoristas y consumidores, también se agrega el logotipo de Cryovac y 10K OTR para que el público esté informado que el empaque está aprobado por las regulaciones del Departamento de Alimentos y Fármacos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés).

Con los pescados y mariscos, el empaque es la clave para atraer a los consumidores. Pero, si el producto no está fresco como el empaque lo promete, lo consumidores jamás lo adquirirán de nuevo. 

Fuente: Food and Drug Packaging



Love at First Bite

Freshness has never been better

Litopenaeus vannamei in every presentation

Call us
Tel.: (507) 271 3600
Fax: (507) 271 3601

info@farallonaquaculture.com
www.farallonaquaculture.com