



text & foto:
JAN SJÖLIN

jan.sjolin@jaktjournalen.se

vakuumförpackare som ger viltköttet längre livslängd



”Man får vad man betalar för”

Förpackning av kött är viktigt för hållbarheten. Ju mindre luft det finns i fryspåsen, desto bättre för köttet. Med hjälp av moderna vakuumförpackare uppnås ett fantastiskt resultat. Luften suges ut och påsen brännförseglas för att vara helt tät. Genom att kylförvara nystyckat och vakuumpaketerat kött kan man dessutom förlänga mörningsprocessen. JJ har testat sju olika maskiner.

Till vakuumförpackare används speciella påsar i kraftigare material, vanliga fryspåsar är inte tillräckligt lufttäta. Problemet är att köttet oxiderar och det bildas frost i påsen. Vakuumpåsarna är något dyrare än vanliga fryspåsar men med tanke på det utmärkta kött jägaren hanterar är det en god investering.

Vakuum till mörning

Jägare som har små eller begränsade möjligheter att hänga en viltkropp kan låta den vara i luftigt och svalt utrymme under ett dygn. Därefter styckas djuret och vakuumpackas, för att sedan möras i kylskåp innan köttet fryses. Många vakuumförpackare har också ett marineringsprogram med en vakuumbehållare som tillbehör. Maten som vakuumpackats kan marineras på kort tid, vad som händer är att vakuumet öppnar upp porer i köttet, vilket gör att marineringen/inläggningseffekten inträder på kort tid.

SÅ GJORDES TESTET:

Jaktjournalen har provat sju maskiner med ett pristak på 3 000 kronor. Det finns naturligtvis dyrare proffsmaskiner på marknaden men de vi har provat är tänkta för ett vanligt hushåll.

- Vi testade genom att mäta undertrycket med en vakuummätare. Varje vakuumförpackare mättes två gånger och det är medelvärdet som presenteras i tabellen nedan. Alla testade maskiner presterade mycket bra värden i förhållande till vad de själva angett.
- Vi provade också att vakuumpacka produkter med en ojämn och problematisk ytstruktur för att se om det bildades luftfickor runt eller i föremålet – alla klarade provet.
- En yttre besiktning av vakuumförpackarna visade däremot på kvalitetsskillnader. De tunga maskinerna var gedignare och mindre plastiga. De har fler metalledetjer och är mer slitåliga. Inköpspriset högre.

MASKINERNA HÅLLER VAD DE LOVAR



Vänd blad för testresultat...

Beprövat grepp

FoodSaver V2860-1

Lite plastig

Lacor 69049

Gedigen konstruktion

Genzo ProPack



Enkel med bra funktion

Reber 9700N Family

Genzo ProPack

En kraftfull maskin som ger känslan av proffskvalitet, med inbyggd fläkt för att kunna användas under längre och intensivare arbetspass. ProPack är den maskin som har bäst vakuummånga av de testade maskinerna. Till maskinen används separata påsar med upp till 31 cm bredd i stället för som till en del andra, en rulle med vakuumpåse som får klippas till önskad längd. Maskinen ger en cirka 5 mm bred svetsfog som säkerhetsställer att påsen håller vakuuemet. En svensk manual finns i förpackningen.

www.hylte-lantman.com

FoodSaver V2860-1

Vakuumpackaren är lätt att hantera. Den har ett par olika inställningsmöjligheter som bland annat pulsfunction, och med den styr man lättare vakuumarbetet. Man kan använda tre hastigheter som också indikeras av tre olika lampor. Maskinen har en integrerad rullhållare med knivbord för att man snabbt ska få fram påsar i den storlek man önskar. Maximal rullbredd 29 cm. Slang och plastbehållare för vakuumpackning ingår. Svetsfog cirka 2 mm bred. Svensk bruksanvisning.

www.linderholms.se

Reber 9700N Family

En enkel vakuumpackare vars användning inte kräver några ingående förkunskaper. Det är bara att lägga i påsen med innehåll, sätta i gång vakuuemet och hålla ett öga på vakuummätaren. När önskat vakuu uppnåtts trycker man på förslutningsknappen och påsen svetsas samman. Maskinen har en inbyggd fläkt som kyler. Svetsfog ca 2 mm bred. Vakuumpackar påsar på upp till 30 cm bredd. Svensk bruksanvisning.

www.wildboars.se

Lacor 69049

Modellen är enkel och något plastig men med oklanderlig funktion. Det finns ingen svensk bruksanvisning men man lär sig snabbt funktionerna. Ett praktiskt förvaringsutrymme för påsar på rulle finns i apparatens ovansida, och även en integrerad kniv till att kapa upp lämplig längd. Maximal rullbredd 28 cm. Panelen har stopp – enbart förslutning – och även vakuu-/svetsningstangenter. Svetsningstiden kan justeras från normal till förlängd om så önskas.

www.koikitchen.se

Fabrikat/modell	Genzo ProPack	FoodSaver V2860-1	Reber 9700N	Lacor 69049	Weston	Princess	OBH Nordica Prestige
Volt	220 V	220 V	220 V	220 V	220 V	220 V	220 V
Effekt	700 W	105 W	210 W	130W	210 W	110 W	120 W
Tryck mbar.	-931	-700	-830	-800	-780	-850	-600
Uppmätt tryck	-930	-683	-828	-800	-784	-850	-610
Bredd på svetsfog	5 mm	2 mm	2 mm	2 mm	3 mm	2 mm	2 mm
Storlek LxBxH cm	38,5x30x11	43x30x11	44x15,5x10	46x30x13	39x20x9	36x14,5x9	36,5x14x7
Vikt	6,3 kg	3,4 kg	3,0 kg	2,8 kg	2,8 kg	1,35 kg	1,55 kg
Garantitid	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år	2 år
Fläktkyld	Ja	Nej	Nej	Nej	Ja	Nej	Nej
Pris	2 995 kr	2 290 kr	2 169 kr	1 995 kr	2 795 kr	1 499 kr	1 295 kr



Weston 65-0501-RT

Flera program

Weston vakuumpackare är en lätthanterlig produkt med automatisk eller manuell vakuumpackfunktion. Det finns även en pulsfunktion och ett marineringsprogram med två olika funktioner. Locket har lås i vardera sidan av det rostfria locket. Svetsningen blir 3 mm bred och ger ett mycket tillförlitligt resultat. Maskinen har också en fläktskyld motor. Produkten är lätt att använda trots att det inte medföljer svensk bruksanvisning. Det finns inget inbyggt utrymme för påsar på rulle, men den hanterar påsar på upp till 28 cm bredd. Som grädda på moset bifogas ett överdrag i Realtree-kamouflage.

www.conviso.se



Princess

Lätt och smidig

En mycket lätthanterlig vakuumpackare. Tre tryckknappar hanterar funktionerna, endast förslutning, avbryt och slutligen vakuumpackning/svetsning av påsen. Maskinen hanterar påsar med en bredd på upp till 27 cm, arbetar fort men saknar fläkt, så jag rekommenderar att bara försluta en påse i minuten så att maskinen hinner svalna. Utförandet är något plastigt, men arbetet utförs med bravur. Locket har låsfunktion på vardera sidan. En maskin för det mindre förpackningsbehovet. Svensk bruksanvisning.

www.retrogroup.se

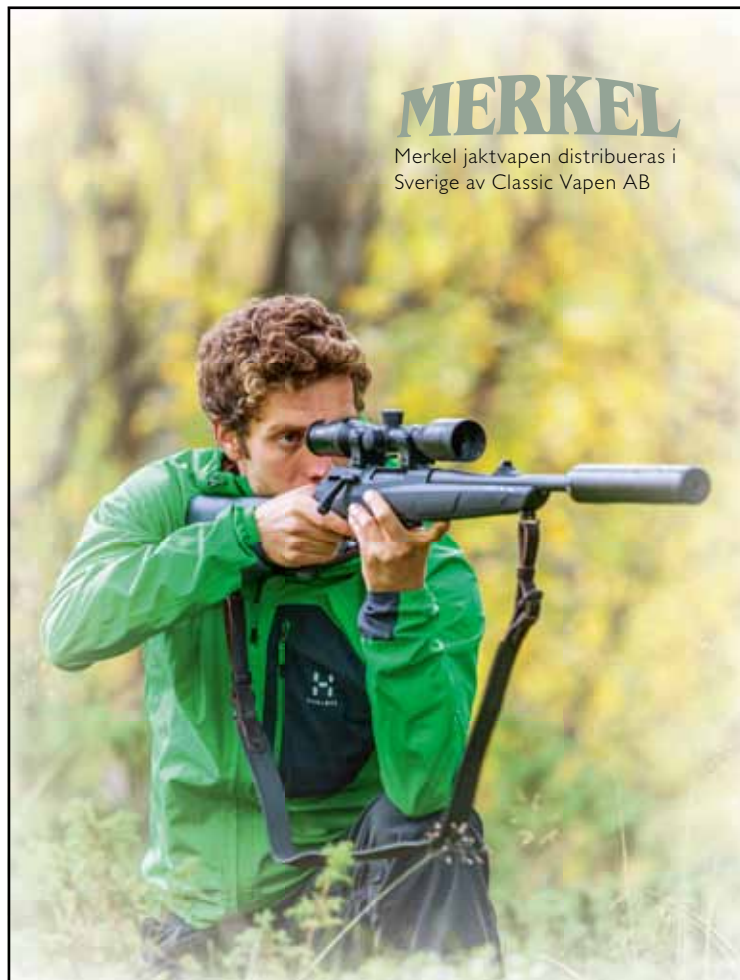


Mycket för pengarna

OBH Nordica Prestige

En vakuumpackare som ger ett tillförlitligt intryck. Den saknar kylfläkt varför man bör undvika att ha ett för högt arbetstempo. Maskinen har en "Anti Crush"-inställning för ömtåligare matvaror. I övrigt medföljer en bra bruksanvisning med många tips och råd. Svetsfogen är cirka 2 mm bred och ger en ordentlig sammansvetsning. Trots maskinens ringa vikt ger utförandet ett gediget intryck. Locket låses med en tangent på vardera kortsidan. Det finns inget integrerat utrymme för påsar i rulle. Maximal påsbredd är 28 cm.

www.obhnordica.se



MERKEL

Merkel jaktvapen distribueras i Sverige av Classic Vapen AB

Vapnet är lika viktigt inom jakt, som valet av skidor inom skidsporten!

Marcus Hellner

RX.HELIX

RX.Helix Explorer är en helt ny typ av studsare utrustad med Merkels patenterade "straight-pull" teknologi, för en enklare och effektivare jakt. Geväret är demonterbart, en äkta "take-down", där inga verktyg krävs, den perfekta lösningen. Vapnet har en greppvänlig syntetstock som passar för alla väderlekar och temperaturförhållanden.

Tävling!

Vinn en Merkel Dubbelstudsaredrilling 961L!

Regler:

1. Fotografera en jaktbild på dig själv med din RX.Helix.
2. Skicka bilden tillsammans med ditt Vapenummer och köpställe till tavling@classicvapen.com

Classic Vapen AB

Classic Vapen AB • 517 34 Bollebygd • Tel 033-284790
• classic@classicvapen.com • www.classicvapen.com