

Kann Verpackung nachhaltig sein?



Katrin Bach, Leiterin des MCI-Departments Lebensmitteltechnologie & Ernährung, leitete die Interreg-Studie QualiMeat.

Credit: MCI
Fotograf: MCI

Utl.: Studie zum Einfluss von Verpackung auf Lebensmittel am Beispiel Fleisch | Abschluss des Interreg-Projekts „QualiMeat“ mit 6 Partnern unter Leitung des MCI =

Innsbruck (OTS) - Zwtl.: Nachhaltige MAP-Verpackungssysteme genauso leistungsfähig wie herkömmliche Materialien

Welchen Einfluss Verpackung auf Lebensmittel hat und wie man bestehende Verpackungslösungen umweltfreundlicher gestalten kann, hat die Interreg-Studie QualiMeat unter Leitung des MCI in einem dreijährigen Forschungsprojekt untersucht. Gegenstand der Untersuchungen war das Produkt Fleisch, das aufgrund seiner Beschaffenheit eine hohe Variabilität aufweist und besonders empfindlich ist. Die interessanten Ergebnisse: Wohl lassen sich zwischen den einzelnen getesteten Verpackungssystemen deutliche Unterschiede in Art und Aufbau feststellen. Es spielt jedoch keine Rolle, ob herkömmliche Verpackungsmaterialien oder biobasierte Materialien für eine MAP-Verpackung eingesetzt werden.

Der Fleischkonsum im deutschsprachigen Raum ist nach wie vor hoch. Der Großteil des Fleisches wird in Supermärkten verkauft. Weil Fleisch- und Wurstwaren zu den verderblichsten Lebensmitteln überhaupt zählen, kommt es selbst unter sterilen Bedingungen bei der Verarbeitung und Aufbereitung für den Supermarkt zu Verkeimung und Oxidation. Umso leistungsfähiger muss also die Verpackungslösung sein. Die derzeit üblichsten Verpackungssysteme sind vakuumierte - sogenannte „Skin-Verpackungen“ - und MAP-Verpackungen, bei denen das Fleisch unter Schutzatmosphäre (Modified Packaging Atmosphere)

verpackt wird und die einen luftgefüllten Kopfraum über dem Fleisch aufweisen. Beide Verpackungsmethoden wurden in der Studie analysiert. Als Verpackungsmaterial wurden sowohl konventioneller Kunststoff als auch biobasierte Folien getestet. Das spannendste Ergebnis der Studie: Biologisch abbaubare MAP-Folien zeigen dieselbe Leistung wie herkömmliche Materialien. Auch die Maschinenfähigkeit der neuen Folien wurde getestet. Es zeigt sich, dass eine Umstellung auf nachhaltige Verpackungsmaterialien mit bestehenden Maschinen möglich ist.

„Bei unseren umfangreichen Tests schnitten biobasierte Verpackungen genauso gut wie bisher übliche Materialien ab, und sie können auf herkömmlichen Verpackungsmaschinen eingesetzt werden. Diese Ergebnisse sind sicherlich eine der großen Leistungen der Studie. Diese konnten auch in ersten Vorversuchen im industriellen Maßstab mit der Firma Feneberg Lebensmittel GmbH bestätigt werden.“, zeigt sich Projektleiterin Katrin Bach zufrieden.

Zwtl.: Das Projekt QualiMeat

QualiMeat wurde vom europäischen Programm Interreg gefördert und lief unter Leitung des MCI von September 2016 bis Dezember 2019. Ziel war es, die Wechselwirkungen zwischen Frischfleisch und Verpackungen zu untersuchen und mit den daraus gewonnenen Erkenntnissen Verpackungsmaterial und Verpackungsprozesse zu optimieren. Projektpartner des MCI waren die Universität Innsbruck, die Hochschule für angewandte Wissenschaften Kempten, das Zentrum für Lebensmittel und Verpackungsindustrie Kempten sowie die beiden Verpackungsspezialisten Multivac im Allgäu und das Tiroler Unternehmen Naturabio. Die Forscherinnen und Forscher des MCI waren insbesondere verantwortlich für die physikalisch-chemischen Untersuchungen sowie für den Wissens- und Technologietransfer, um die neuen Erkenntnisse in der Praxis anwenden zu können.

[Weitere Informationen] (<https://www.ots.at/redirect/verpackung>)

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

MCI Management Center Innsbruck

Ulrike Fuchs

Public Relations
+43 (0)512 2070 1527
ulrike.fuchs@mci.edu
www.mci.edu

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3886/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0085 2020-01-21/11:33

211133 Jän 20

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20200121_OTS0085