

Aktiv geschützte Frische

Freisinger Tage widmen sich dem Verpacken minimal verarbeiteter Lebensmittel

Der Markt für frische und minimal verarbeitete Lebensmittel wächst. Allerdings sind solche Produkte anfällig gegen Verderb. Wie lässt sich dieser verhindern? Die Beantwortung dieser Frage steht am 28. und 29. November im Mittelpunkt der Freisinger Tage. Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV veranstaltet gemeinsam mit der Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V. (IVLV) das Seminar "Aktiv & Intelligent – Verpacken frischer Produkte".

Die Verbraucher hierzulande legen Wert auf gesunde Ernährung: In der Mittagspause essen sie Obst, Gemüse oder schonend zubereitete Gerichte. Die Lebensmittelindustrie hat diesen Bedarf erkannt: Gabelfertig finden sich entsprechende Angebote wie geschnittene Früchte, Salatvariationen, oder Fertiggerichte mit Fisch oder Fleisch mittlerweile an jeder Supermarkthethe. Frisch und nur minimal verarbeitet verderben diese Produkte allerdings leicht – und da die Käufer sie in der Regel roh oder nur kurz erhitzt genießen, können sie unter Umständen ein Gesundheitsrisiko darstellen.

Welche Mechanismen beim Verderb von frischen Lebensmitteln eine Rolle spielen und wie sich die Qualität durch angepasste Verpackungslösungen erhalten lässt, wird auf dem zweitägigen Seminar "Aktiv & Intelligent – Verpacken frischer Produkte" am 28. und 29. November aus verschiedenen Blickwinkeln betrachtet. Was leisten aktive und intelligente Verpackungen, wo liegen die Grenzen und wie sieht es mit den rechtlichen Anforderungen aus? Durch aktive Verpackun-

Erst die Fortschritte in der Verpackungstechnologie machen die Herstellung von "Fresh cut"-Produkten möglich. Antwort auf die Frage, was aktive und intelligente Verpackungen hier leisten müssen, geben Ende November die Freisinger Tage.

IVLV
Wissen vernetzen!

IVLV e.V.
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising
Tel.: 081 61 / 491-140
Fax: 081 61 / 491-142
Internet: www.ivlv.de
E-Mail: office@ivlv.de

gen kann die relative Feuchte in Folienverpackungen eingestellt oder Sauerstoff absorbiert werden. Auf dem Seminar werden Funktionsweise und Anwendungsmöglichkeiten erklärt, ein Überblick über am Markt verfügbare Produkte gegeben und neue Entwicklungen vorgestellt. Im Bereich der intelligenten Verpackungen erwartet die Teilnehmer eine Übersicht über Frischeindikatoren, ihre Anwendungen und neueste Entwicklungen. Außerdem geht das Seminar der Frage nach, ob Time-Temperature-Indikatoren einen Ersatz für das gedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum darstellen können. In diesem

Zusammenhang ist die Einschätzung des Handels von Bedeutung. Ein Vertreter erläutert die Sicht auf aktive und intelligente Verpackungen aus diesem Blickwinkel. Zwei ergänzende Themenblöcke beschäftigen sich mit dem Lichtschutz und der Auswirkung der Warenbeleuchtung auf verpackte Lebensmittel sowie der mikrobiellen Sicherheit. Vorgestellt werden neue Entkeimungsverfahren, mit denen sich Mikroorganismen auf pflanzlichen Lebensmitteln effizient und schonend inaktivieren lassen. Außerdem wird ein neuer Weg aufgezeigt, Frischwaren und minimal verarbeitete Lebensmittel mit Hopfenextrakten natürlich zu konservieren. Die Hopfenextrakte verfügen als Verpackungszusatz oder unmittelbar auf die Produkte aufgebracht über eine antibakterielle Wirkung und bieten eine vielversprechende Alternative zu herkömmlichen Konservierungsstoffen (lesen Sie dazu den Beitrag rechts).

TW
Das vollständige Programm der Veranstaltung ist unter www.ivv.fraunhofer.de/no_html/2013_freisinger-tage_2.pdf zu finden.

Auszeichnung für exzellente Abschlussarbeit Hopfenextrakte als natürliche Konservierungsstoffe

Mit der Verschärfung der Hygienerichtlinien steigt der Bedarf nach effektiven und zugleich von den Konsumenten akzeptierten Arten der Haltbarmachung. Hopfen hat sich seit Jahrhunderten als Konservierungsmittel beim Bierbrauen bewährt. Dipl.-Ing. Andrea Hickisch vom Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV untersuchte jetzt Hopfenextrakte in ihrer antibakteriellen Wirkung – und wurde dafür mit dem Hugo-Geiger-Preis geehrt.

Bunte Salate, mundgerecht geschnittenes Obst – frische Fertiggerichte sind gesund und gefragt, aber leider auch leicht verderblich. Dipl.-Ing. Andrea Hickisch vom Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV nutzte in ihrer Diplomarbeit die antibakterielle Wirkung von Hopfenextrakten, um diese Nahrungsmittel haltbar und sicher zu machen. Die Forscherin des Fraunhofer-

Bakterien und Krankheitserreger wirken. Ob als Verpackungszusatz oder unmittelbar auf die Produkte aufgebracht, die antibakterielle Wirkung der Hopfenpflanze eröffnet ganz neue Wege, die Verbraucher mit natürlich konservierten, frischen Lebensmitteln zu versorgen. Hickisch gegenüber LT: „Die Kombination hoher bakterio-statischer Wirkung mit nur geringem Bittergeschmack

ließ dabei vor allem die Hopfensäure Lupulon als passende Wirksubstanz erscheinen. Damit eröffnet sich ein neuer Weg, den Verbraucher mit "natürlich" konservierter Frischware zu versorgen.“

Die Untersuchungen von sind für die Lebensmittelindustrie von großer Bedeutung – schließlich stehen Verbraucher, die

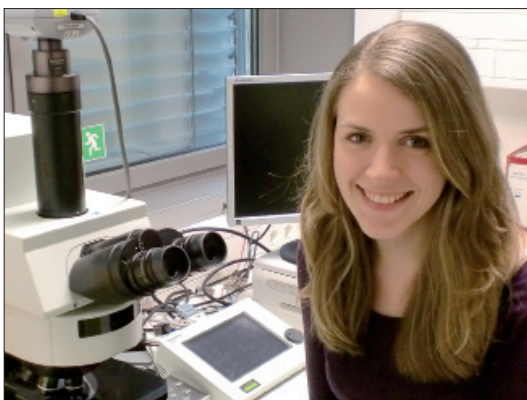
auf ihre Ernährung achten, in der Regel den synthetischen Konservierungsstoffen kritisch gegenüber. Grund genug für eine fünfköpfige Jury, die junge Wissenschaftlerin mit dem 5.000 Euro dotierten Hugo-Geiger-Preis (1. Platz) zu ehren. Mit dem Preis zeichnet das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie hervorragende, anwendungsorientierte Diplomarbeiten oder Masterarbeiten aus. Benannt ist der Preis nach dem Staatssekretär Hugo Geiger, der als Schirmherr der Gründungsversammlung der Fraunhofer-Gesellschaft am 26. März 1949 fungierte. TW

www.ivv.fraunhofer.de

Andrea Hickisch eröffnet neue Wege, um mit Hopfenextrakten konservierte Frischwaren zu genießen

Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV hat einen Weg gefunden, das mikrobiologische Risiko bei der Herstellung frischer und minimal verarbeiteter Lebensmittel deutlich zu reduzieren. Die Erkenntnis ihrer Diplomarbeit: Natürliche Hopfenextrakte bieten eine vielversprechende Alternative zu herkömmlichen Konservierungsstoffen.

Dass Hopfen Getränke haltbar macht, ist spätestens seit dem Mittelalter in Europa bekannt und wird in der Bierherstellung bis heute genutzt. Doch Hopfen kann weit mehr als das, wie Andrea Hickisch beweist. Sie untersuchte, wie natürliche Hopfenextrakte auf verschiedene Lebensmittel verderbende



Unsere Kompetenz... Ihr Erfolg!

FachPack Nürnberg, 24.–26.09.2013
Halle 4a, Stand 211



Basic-Nahrungsmittel
unverwechselbar verpacken mit der

Blockpackmaschine SBS basic

- Flexibel in der Beuterverschlussgestaltung
- Konzilpart für den mittleren Leistungsbereich bis 80 Takte / Min.
- Profitabel und effizient

Wir freuen uns auf Sie in Halle 4a, Stand 211

- Dosiersysteme
- Beuterverschließer
- Kartiermaschinen
- Erhöhenpackungsmaschinen
- Turnkey-Systeme

ROVENA
Passion for packaging.



ROVENA GmbH
Inch. Althofstr. 1, 35403 Fernwald
Tel ++49-541-403-0, Fax ++49-541-403-212
Info@rovena.de, www.rovena.de