



Haltbarkeitsverlängerung durch funktionelle Naturstoffe.

AG Verpackungsmaterialien

Biobasierte Verpackungen für Frischprodukte

BioPack4Food: Biobasierte aktive Verpackungslösungen zur Haltbarkeitsverlängerung von abgepackten Käse- und Wurstwaren

Dem aktuellen Trend in Richtung einer nachhaltigen, umweltfreundlichen und gesunden Lebensweise folgend, erscheint der Einsatz biobasierter aktiver Verpackungen mit antimikrobiell und antioxidativ wirksamen Naturstoffen als eine erfolgversprechende Innovation im Lebensmittelbereich. Durch die Freisetzung der bioaktiven Komponenten soll die Haltbarkeit und mikrobiologische Sicherheit von Wurstwaren und Schnittkäse erhöht werden.

Im Rahmen des CORNET-Vorhabens BioPack4Food sollen gemeinsam mit kanadischen Forschungs- und Industriepartnern biobasierte Lebensmittelverpackungen mit funktionellen Naturstoffen entwickelt werden. In der ersten Phase werden ausgewählte Pflanzenextrakte bezüglich ihrer antioxidativen

und antimikrobiellen Wirkung gegenüber produktspezifischen Mikroorganismen charakterisiert. Darauf aufbauend wird eine Folienbeschichtung entwickelt, um biobasierte Verpackungsmaterialien mit aktiven Eigenschaften fertigen zu können. Auf Grundlage produktspezifischer Lagertests mit Käse- und Wurstwaren soll der Nutzen der entwickelten Verpackungssysteme anwendungsnah demonstriert werden.

Im Projekt BioPack4Food engagieren sich seit dem Startschuss im Januar 2020 das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), die kanadische Vereinigung Quebec Consortium for Industrial Bioprocess Research and Innovation (CRIBIQ) und das INRS-Institut Armand-Frapier (National Institute of Scientific Research) in Quebec.