

Interview mit Prof. Dr. Albrecht Ostermann

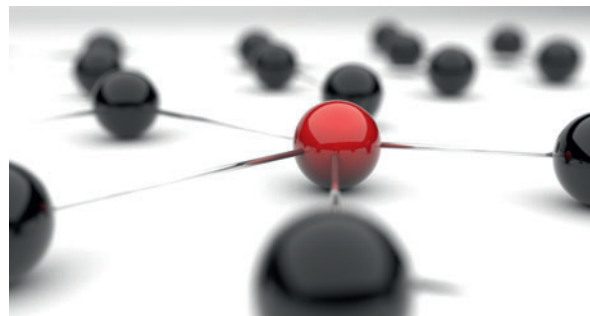
Netzwerk weiter ausbauen

Zum Beginn dieses Jahres übernahm Prof. Dr. Albrecht Ostermann die Position des Geschäftsführers der IVLV und löste damit Dr. Rainer Brandsch ab. Bestens vertraut mit den Belangen der Industrievereinigung ist Prof. Ostermann, der schon für über ein Jahrzehnt die Leitung der IVLV (bis 2008) innehatte. Der in Industrie und Forschung bekannte und vernetzte Ostermann hat den Blick fest nach vorn gerichtet. Grund genug, zu Beginn dieser Ausgabe der IVLV Nachrichten! ihn nach Zielen und Wünschen, die er mit seinem Amt verbindet, für die kommenden zwei Jahre zu fragen.

IVLV Nachrichten!: Welche primären Ziele wollen Sie in der von Ihnen erklärten Amtszeit bis Ende 2012 vorrangig verfolgen?

Prof. Dr. Ostermann: Besonders wichtig ist es, die Effizienz und Attraktivität der IVLV auf hohem Niveau zu halten oder gar weiter zu steigern. Ich denke da in erster Linie an die vielen KMU, die heute zu unseren Mitgliedern zählen, und für die die Industrievereinigung eine herausragende Rolle in vielen Belangen spielt. IVLV und Forschungsgemeinschaft für Verpackungs- und Lebensmitteltechnik e.V. (FoGe) haben zum Beispiel traditionell unterschiedliche Ausrichtungen, die sich letztlich aber im Sinne der Industrie er-

gänzen. In Gedenken an den Gründer der IVLV, Professor Heiss, möchte ich Wege ebnen, um zukunftsorientierte Themen für unsere Mitglieder besetzen zu können und ihnen damit die Chancen erleichtern, an neuen Märkten zu partizipieren. Gemeinsam mit dem Geschäftsführenden Vorstand der FoGe suchen wir einen Geschäftsführer für FoGe und IVLV bei voller Beibehaltung der Unabhängigkeit beider Forschungsvereinigungen. So soll sich die FoGe auch zukünftig vorrangig mit weit in die Zukunft reichenden, komplexen Forschungsthemen befassen, während die IVLV die praxisnahen und industriell umsetzbaren Themen besetzt. Ein weiterer Schritt in diese Richtung wird es sein, die schon sehr gute Zusammenarbeit mit den beiden Standorten des Fraunhofer Instituts in Freising wie auch in Dresden (IVV und AVV) zu intensivieren – die noch intensivere Verzahnung mit diesen wichtigen Forschungspartnern erlaubt ein sehr ergebnisorientiertes und – auch das ist nicht unerheblich – schnelleres Arbeiten.



Editorial

Außendarstellung verstärken

Ein zentrales Anliegen der IVLV in den kommenden zwei Jahren ist die zunehmende Vernetzung aller interessierten Kreise durch verstärkte Öffentlichkeitsarbeit: Gemeinsam planen Fraunhofer IVV und IVLV zwei jährliche Vortragsveranstaltungen, die jeweils von einem definierten Forschungsbereich getragen werden. Wichtige Weichenstellungen für diese und andere Vorhaben werden bereits auf der Mitgliederversammlung der IVLV im Juni präsentiert und diskutiert. Ab dem kommenden Jahr werden die Veranstaltungen durchgeführt.

Prof. Dr. Albert Ostermann,
Geschäftsführer IVLV

Aus dem Inhalt

- ▶ Interview mit Prof. Dr. Ostermann **1**
- ▶ Termine **2**
- ▶ Cornet-Projekt Cure Colour **2**
- ▶ Cornet-Projekt AIP-Competence Platform **3**
- ▶ Neue Mitglieder **3**
- ▶ Impressum **4**

IVLV Nachrichten!: Welche Forschungsbereiche definieren Sie für die nahe Zukunft als besonders wichtig?

Prof. Dr. Ostermann: Das ergibt sich natürlich in erster Linie aus den Bedürfnissen unserer Mitglieder. Stichworte sind generell die innovativen Verpackungen, sei es im Bereich hochleistungsfähiger Barriersysteme oder der Einsatz von Scavengern. Da ist schon viel getan, aber es ist noch immer Bedarf an der genaueren Untersuchung von wichtigen Detailthemen. Lesen Sie dazu auch den Beitrag über das AIP-Projekt „Europäische Kommunikationsplattform“ auf Seite 3. Grundsätzlich arbeite ich aber auch darauf hin, neben den angestammten auch neue Forschungsbereiche zu intensivieren, zum Beispiel im

Bereich der Backwaren oder in der hygienegerechten Produktion. Stichworte zu weiteren Forschungsvorhaben sind u.a. Nachhaltigkeit, Polymer Electronics, Nanobeschichtungen oder auch biobasierte Verpackungslösungen.

Ein weiteres Anliegen, das auch der zunehmenden Vernetzung aller interessierten Kreise Rechnung trägt, ist der Ausbau von Öffentlichkeitsarbeit im weitesten Sinne: Gemeinsam planen wir – Fraunhofer IVV und IVLV – zwei jährliche Vortragsveranstaltungen, die jeweils von einem definierten Forschungsbereich getragen werden. Wichtige Weichenstellungen für diese und andere Vorhaben werden bereits auf der Mitgliederversammlung der IVLV im Juni präsentiert und diskutiert.



Frische und Appetitlichkeit für SB-gerechte Wurst und Fleischwaren sind ein Muss.

Eine gesamtheitliche Betrachtung der Produktionskette von umgeröteten Fleischprodukten (Fütterung, Schlachtung, Verarbeitung, Verpackung und Lagerung) kann helfen, einzelne Vergrauungsprobleme zu verstehen und zu beheben. Dadurch kann man schnell auf Qualitätsunterschiede in der Rohware reagieren, um spätere Probleme zu vermeiden.

Im Projekt „Cure Colour“ soll jeder Schritt der Produktionskette von umgeröteten Fleischwaren im Bezug auf Vergrauen untersucht werden.

Über die bisherigen Arbeiten am Fraunhofer IVV hinausgehend wird das Projekt in unterschiedliche Arbeitspakete, welche die Produktionsschritte widerspiegeln, unterteilt: von der Fütterung über Schlachtung, Fleischverarbeitung und Produktion bis hin zu Verpackung und Lagerung.

Definierte Schweinerassen werden sowohl mit Standardfutter als auch modifiziertem Futter mit erhöhtem Vitamin E-Gehalt gemästet. Der höhere Gehalt an Vitamin sollte in den Muskeln der Tiere und im weiter verarbeiteten Fleisch wiedergefunden werden. Dadurch könnte sich eine höhere oxidative Stabilität der Fleischprodukte ergeben.

Schlachtung kann einen großen Einfluss auf die Fleischqualität haben. Vor allem Stressfaktoren können zu Fleischfehlern führen. Deshalb werden auch diese Faktoren auf ihre Auswirkung aufs Vergrauen im Projekt untersucht.

Die Verarbeitung des Fleisches und Produktion von Fleischprodukten werden im Projekt untersucht. Da-

Termine 2011

► 16. Mai 2011

BMBF-Branchendialog „NanoPackaging“ - Nanotechnologie und Neue Materialien für die Verpackungsindustrie

Interpack, Congress Center Messe Düsseldorf

► 25. / 26. Mai 2011

AG-Sitzung Schokolade und Süßwaren (SSW)

Fraunhofer IVV, Freising

► 07./08. Juni 2011

AG-Sitzung Qualität und Sicherheit verpackter Lebensmittel (QSVL)

Fraunhofer IVV, Freising

► 08. Juni 2011

IVLV-Mitgliederversammlung

Fraunhofer IVV, Freising

► 06./07. Oktober 2011

AG-Sitzung Abfüllen und Verpacken von Lebensmitteln (AVL)

Hotel Elbflorenz, Dresden

Cornet-Projekt Cure Colour

Perfektes Fleisch – gesamtheitlich betrachtet

Der Trend von Fertigverpackungen für Wurst und Fleischprodukte ist ein wachsender Markt. Der Verbraucher wünscht frische, einfach handhabbare Produkte in hoher Qualität und mit gutem Geschmack. Abgesehen von diesen Faktoren beeinflussen vor allem Aussehen und Farbe die Kaufentscheidung der Konsumenten. Deshalb ist es wichtig, die Mechanismen des Umrötens und vor allem des Vergrauens von gepökelten Wurstwaren zu kennen. Es gibt Hinweise, dass eine Reihe von Faktoren wie Tierrasse und -alter, Fütterung, Schlachtung, Fleischverarbeitung, Rezepturen, Verpackung und Lagerung eine Rolle beim Vergrauen spielen können. Die Haltbarkeit von Fleischprodukten wird ebenfalls von intrinsischen Faktoren wie dem Muskeltypus beeinflusst. Einige dieser Einflussfaktoren sind bereits bekannt, aber ihr Zusammenspiel in der Produktionskette ist bis heute nicht untersucht. Vergrauen von Wurst und Fleischprodukten ist also ein Problem, das die gesamte Fleischwirtschaft berührt.

bei wird die Menge an Pökelsalz, Art und Menge von Gewürzen und Kräutern und die Menge an eingearbeitetem Sauerstoff näher betrachtet.

Licht in Kombination mit Sauerstoff sind nötig, um den Vergrauungsprozess zu starten. Deshalb stehen bei den Lagerversuchen diese beiden Parameter im speziellen Fokus. Daneben werden auch unterschiedliche Lagertemperaturen betrachtet.

Die Verpackung für die umgeröteten Fleischprodukte wird insbesondere auf Sauerstoffpermeation, Sauerstoffmigration und Lichtdurchlässigkeit untersucht.

Cornet-Projekt AIP-Competence Platform

Europäische Kommunikationsplattform

Mit der steigenden Nachfrage nach frischen und natürlichen Convenience-Lebensmitteln rückt mehr und mehr das Interesse an Verpackungen, die eine hohe Produktqualität sichern, in den Vordergrund. Herkömmliche Verpackungen können diesen Anforderungen kaum Stand halten, während aktive und intelligente Verpackungssysteme hier ein hohes, teils ungenutztes Potenzial bieten. Teilweise existieren bereits exzellente Verpackungskonzepte, die aufgrund von fehlendem Informationsfluss keinen Einsatz finden. Andererseits fehlen für spezielle Produktbereiche maßgeschneiderte Verpackungslösungen.

Um besonders kleinen und mittelständischen Unternehmen (KMU) den Zugang zu Informationen zu erleichtern, wird mit diesem Projekt auf europäischer Ebene eine Kommunikationsplattform entstehen. In enger Zusammenarbeit von Verbänden und Forschungseinrichtungen aus den Bereichen Lebensmittel und Verpackung sowie etwa 40 europäischen KMU wird eine Marktübersicht über bestehende aktive und intelligente Verpackungslösungen erstellt und Anwendungsstudien durchgeführt. Dabei wird besonderes Augenmerk auf den direkten Nutzen der Verpackung für das Lebensmittel gelegt.



Beispiele aus dem Produktprogramm von Kobusch-Sengewald: die Segmente Medical, Food und Non-Food.

Mit diesem Informationshintergrund öffnet sich für die KMU die Möglichkeit zum Einsatz moderner Technologien. Damit kann ihre Position sowohl auf dem europäischen als auch auf dem Weltmarkt wesentlich gestärkt werden.

Das Projekt umfasst folgende Teilschritte:

- Sammeln von technischen Daten und Wissen bereits eingesetzter AIP im Lebensmittelbereich
- Abschätzen des Marktpotenzials von AIP-Materialien im Lebensmittelbereich unter Berücksichtigung der funktionellen Eigenschaften, der Risiken und der Herstellungstechnik
- Erarbeiten von standardisierten Testmethoden zur Charakterisierung der funktionellen Eigenschaften von AIP, um diese vergleichbar zu machen
- Spezifizierung der zu regulierenden Bedingungen und vorhandenen Anforderungen an die Verpackung
- Untersuchungen und Pilotanwendungen ausgesuchter Produkte unter Einbindung von Unternehmenspartnern

Die am Projekt teilnehmenden Länder fokussieren sich inhaltlich auf spezielle Teilbereiche, die entsprechend ausgetauscht und den Partnern zur Verfügung gestellt werden: In Österreich und Spanien liegt der Schwerpunkt bei Zeit-Temperatur-Indikatoren und Frischeindikatoren. In Deutschland und Slowenien werden Sauerstoffabsorber näher betrachtet, in Belgien und Spanien der Bereich der antimikrobiellen Verpackung, in Ungarn die intelligenten Indikatorsysteme und in den Niederlanden gedruckte Sensoren. Das Forschungsprojekt wird unter der Koordination

der Industrievereinigung für Lebensmittelindustrie und Verpackung e.V. durchgeführt. Die wissenschaftlichen Untersuchungen auf dem Gebiet der Sauerstoffscavenger werden am Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in Freising durchgeführt.

Die Projektergebnisse werden in eine Datenbank integriert. Diese wird zunächst allen Projektpartnern und später auch anderen Interessenten aus der Lebensmittel- und Kunststoffbranche zugänglich gemacht.

Neues Mitglied

Kobusch-Sengewald

Gerüstet für viele Wünsche

Die heute zu 100 % zur Pregis Corporation, USA, zählende Firma Kobusch-Sengewald mit ihren beiden Werken in Warburg und Halle/Westfalen ist auf die Herstellung und Veredelung von flexiblen Verpackungsmaterialien spezialisiert und ein anerkannter Anbieter spezieller Verpackungslösungen für die Marktsegmente Food, Non Food und Medical. Mit ca. 500 Mitarbeitern erwirtschaftet die Firma etwa 120 Mio. Euro jährlich. Mit einer technischen Ausstattung, die von eigener Extrusion über Druckerei (mit Tief- und Flexodruck bis zu 10 Farben), Kaschierung, Rollenschneiderei und Beutelfertigung bis zu einer Sleeve-Abteilung reicht, fertigt Kobusch-Sengewald die ganze Palette von Mono-, Verbund- und Coexfolien, Peelfolien, Sperschichtfolien, Flach- und (Halb-)Schlauch- und Tiefziehfolien sowie

Schrumpf-, Stretch-Sleeves und Rundmetknetten. Die Beutelherstellung umfasst unter anderem hochanspruchsvolle medizinische Beutel für Lösungen für intravenöse Anwendung. Nicht zuletzt für dieses Aufgabengebiet verfügt Kobusch-Sengewald über zertifizierte Reinräume.

Neu im Programm von Kobusch-Sengewald sind Biofolien aus nachwachsenden Rohstoffen, biologisch abbaubar und kompostierbar, sowie wiedererschließbare Deckelfolien, Laserperforation und Laserriss für Folien, die mehr Convenience und leichtes Öffnen versprechen.

Neues Mitglied

J&M Analytik AG

Licht präzisiert die Analyse

Seit mehr als 20 Jahren leistet die in Essingen, Baden-Württemberg, beheimatete J&M Analytik AG Pionierarbeit auf dem Gebiet der Lichtleiter gestützten Diodenarray Spektroskopie. In diesen Jahren entstand ein umfangreiches Potenzial an Erfahrungen im Gebrauch von Licht als Werkzeug für eine schnelle und präzise Analytik. Die Technologie ist flexibel einsetzbar für Lösungen in Laboren und Prozessumgebungen in der pharmazeutischen, der



TIDAS Prozess Analyzer für Prozessentwicklung und Produktion: voll automatisiert durch Lichtleitertechnologie, für Absorption-, Reflektion- und Fluoreszenzmessungen.

chemischen, der Lebensmittel- und Automobilindustrie. Intensive, partnerschaftliche Kooperation mit Universitäten, Hoch- und Fachschulen und forschenden Einrichtungen sind dabei für die J&M Analytik AG selbstverständlich.

Neues Mitglied

PreSens Precision Sensing GmbH

Sensoren für eine sichere Welt

Basierend auf Forschungsaktivitäten, die in den 1980er Jahren ihren Anfang nahmen, wurde die PreSens Precision Sensing GmbH 1997 als Spin-Off der Universität Regensburg gegründet. Das Unternehmen vereint die langjährige Erfahrung zahlreicher Forscher in den Bereichen Elektrotechnik und Sensorentwicklung. Bereits zu Beginn seiner Tätigkeit hat das Unternehmen Mikrosensoren an Forscher aus dem Bereich Life-Science verkauft. Im Laufe seines Bestehens wurde PreSens zu einem der führenden Unternehmen im Bereich chemisch-optischer Sensoren. Gemeinsam mit seinen Partnern bietet PreSens umfassende Serviceleistungen in Europa, den USA und Asien.

PreSens bietet eine breite Palette an Sensorsystemen für Endverbraucher aus der Bioprozesskontrolle, Bio- und Umweltforschung, der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie sowie für andere Anwendungsbereiche an. Das Angebot umfasst eine Vielzahl von Produkten; darunter: Systeme für Messungen von gelöstem Sauerstoff in Gasen und Flüssigkeiten sowie Systeme für nicht invasive Online-pH- und -Sauerstoffmessungen, wartungsarme Messungen der Sauerstoffsättigung für Fermentations- und Bioreaktorsysteme und Systeme für Online-Sauerstoff- und -pH-Messungen in Einwegmedien wie Mikrotiterplatten und Kunststoffbeuteln. Die Produktpalette wird zudem kontinuierlich erweitert. Über die Produkte hinaus entwickelt und produziert PreSens opto-elektronische OEM-Sensorkomponenten für Unternehmen aus den Bereichen Medizin- und Steuerungstechnik.



Nicht-Invasive Sauerstoff-Eintragsmessung in Verpackungen und PET-Flaschen.

Impressum

IVLV Nachrichten!

Informationen für Mitglieder und Branchenteilnehmer

Herausgegeben von der Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V., Schragenhofstraße 35, 80992 München

Ansprechpartner:
Frau Ursula Wengenroth,
Frau Gabriele Gedik,
Telefon 089-149009-0,
Fax 089-149009-80, office@ivlv.de

Redaktionelle Konzeption und Umsetzung:
Susanna Stock, Düsseldorf

Layout und grafische Konzeption:
grafikkonzepte michaela haas, Dietramszell

Fotos/Quelle: S.1 IVLV, pixeltrap - Fotolia.com;
S.2 Fraunhofer IVV; S.3 Kobusch-Sengewald;
S.4 PreSens (rechts), J&M Analytik (links)

IVLV Nachrichten! erscheint zweimal jährlich

Sollten Sie zukünftig keine IVLV Nachrichten! von uns erhalten wollen, antworten Sie bitte auf diese Mail mit dem Hinweis checkout, damit wir Sie aus dem Verteiler nehmen können.