

PRESSEMITTEILUNG

29. September 2015

PRODUKTINNOVATION CATCHERBOARD MB12: VERPACKUNG SCHÜTZT LEBENSMITTEL VOR MIGRATION VON MINERALÖLRÜCKSTÄNDEN

Smurfit Kappa, einer der weltweit führenden Herstellern von papierbasierten Verpackungen, präsentiert auf der FachPack 2015 seine patentierte Produktinnovation Catcherboard MB12, die Lebensmittel vor Mineralölrückständen aus der Umgebung schützt. MB12 arbeitet mit einer neuen Methode, bei der – anders als bei der so genannten "Barriere-Lösung" – flüchtige Moleküle „eingefangen“ werden, um auf der gesamten Fläche der Verpackung inklusive der Schnittkanten die Migration von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmittel zu verhindern – auch Querkontaminationen.

Das Produkt erfüllt schon heute in vollem Umfang die Vorgaben der geplanten Gesetzesnovelle des BMEL, die verhindern sollen, dass messbare Mengen von Mineralölkohlenwasserstoffen in Lebensmittel migrieren. Das Catcherboard MB12 hält sich strikt an die branchenweit führenden Nachhaltigkeitsstandards von Smurfit Kappa. Das Produkt gibt es zunächst als gestrichenen Sekundärfaserkarton (GD/ WLC) und als Vollpappe. Auch der Einsatz bei Wellpappeverpackungen ist möglich. Es sieht so aus, fühlt sich so an und verhält sich während des Weiterverarbeitungsprozesses wie branchenübliche Kartonsorten. Dadurch müssen Smurfit Kappa-Kunden ihre bewährten Verpackungsprozesse nicht ändern. Die Wirksamkeit von Catcherboard MB12 gegen Mineralölmigration belegen die Analysen zahlreicher unabhängiger Forschungslabors.

Pastetli-Verpackung – besser, nachhaltiger und günstiger

So hat auch die JOWA AG aus der Schweiz ihre Pastetli-Verpackung optimiert. Dank des Einsatzes des Catcherboard MB12 werden Sensorik und Optik signifikant verbessert und gleichzeitig die Umweltbelastung und die Verpackungskosten gesenkt. Eine außergewöhnliche Win-Win-Situation. Das neue Material basiert auf Recyclingkarton, wodurch Frischfaserressourcen geschont und die Umweltbelastung gesenkt wird. Die enthaltene Aktivkohleschicht dient sowohl als Migrationsbarriere als auch zur Verbesserung der Sensorik. Dies konnte in entsprechenden Tests und Analysen bestätigt werden. Am deutlichsten waren die sensorischen Unterschiede bei den ungebackenen Pastetli, welche im neuen Material selbst am Ende der Haltbarkeit als rein bezeichnet wurden, während beim bestehenden Material eine leicht muffige Note entstand. Die neue Verpackung bietet eine Fettbarriere, die deutlich bessere Ergebnisse bezüglich Durchfetten erzielt im Vergleich zum früher eingesetzten Material, das ebenfalls eine Fettbarriere aufwies. Das neue Verpackungsmaterial bietet zudem einen Kostenvorteil im Vergleich zum bisher verwendeten Frischfaserkarton.

ENDE

Open the future



Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:

Maren Grohs

Maren.grohs@smurfitkappa.de

+49 (0)40 63659147