

# Worauf beim Verpacken von Fleisch und Wurst zu achten ist

Zusammen mit dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft mit Sitz in Weinfelden führte das International Packaging Institute IPI mit Sitz in Schaffhausen ein Seminar zum Thema «Fleisch- und Wurstwaren richtig verpacken» durch. Es fand am 11. Januar bei der Micarna AG in Bazenhaid SG mit rund 60 Teilnehmenden statt.

Vor allem Verpackungen dienen dazu, Lebensmittelverluste respektive «Food Waste» zu vermeiden. Um Lebensmittel vor dem Verderben zu schützen, ist es wichtig zu wissen, welche Verpackung die richtige für ein Produkt ist und worauf beim Verpacken zu achten ist. Speziell zu dieser Thematik fand ein Seminar beim zum Migros-Konzern gehörenden Fleischverarbeiter Micarna zu den neuesten Erkenntnissen und Anforderungen statt. Im Fokus stand das richtige Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren, um den hohen Ansprüchen an Qualität, Sicherheit und Konsumentenfreundlichkeit gerecht zu werden. Zu Beginn des Seminars gewährte Micarna, in deren Räumlichkeiten das Seminar stattfand, auf einem Betriebsrundgang Einblick in ihre Produktion.

Nach der offiziellen Begrüssung durch Peter Hinder, Leiter Direktion Marketing und Kommunikation der Micarna, referierte Helmut Spaeter, Inhaber der Barriopac mit Sitz in D-Stockach, über das Thema Monomaterial mit Hochbarriere in der Fleischindustrie. Barriopac beschäftigt sich mit 3D-Barriere-Coating, einer Plasmabeschichtung von dreidimensionalen Gegenständen mit einer hauchdünnen und

hochflexiblen SiO<sub>x</sub>-Beschichtung. Ein Monomaterialbehälter wird damit zum Barrierebehälter. Dabei handelt es sich um eine Mikroschicht und nicht um Nanopartikel. 3D-Barriere-Coating eignet sich insbesondere für die hohen Anforderungen an Verpackungen aus der Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie sowie für medizintechnische Anwendungen. Das Material bietet eine hohe Barriere gegenüber Sauerstoff, Wasserdampf und Aromen sowie eine hohe Knickbruchbeständigkeit. Es ist hochtransparent, mikrowellentauglich und geeignet für die Metaldetektion.

Das Hauptreferat des Seminars hielt Markus Schmid vom Bereich Materialentwicklung des Fraunhofer Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) mit Sitz in D-Freising. Er gab eine Einführung zum Thema Verpacken von Fleisch- und Wurstwaren mit einem Überblick und Anwendungsbeispielen zu den gängigsten Packstoffen. Unter dem Blickwinkel von Packstoffen, Packmitteln und Verpackungsprozessen wurden die Vor- und Nachteile unterschiedlicher Kunststoffe sowie Packmittelherstellung und Abpackprozesse dargestellt. Unter dem Thema Charakterisierung und Bewertung von Verpackungseigen-



Helmut Spaeter



Markus Schmid

schaften referierte Schmid über mechanische und optische Prüfverfahren, Permeationsmessungen, Dichtigkeitsprüfungen von Verpackungen sowie Einflussfaktoren auf das Öffnen von Fleisch- und Wurstverpackungen.

Ein weiterer grosser Themenblock unter der Überschrift «Fleisch- und Wurstwaren richtig verpacken» waren die Folgen falsch ausgelegter Verpackungen, anwendungsspezifische Verpackungskonzepte wie beispielsweise MAP-Verpackungen sowie Einflussfaktoren auf die Barrieredimensionierung und Verpackungsoptimierung.

([www.ipi.eu](http://www.ipi.eu) ; [www.ernaehrungswirtschaft.ch](http://www.ernaehrungswirtschaft.ch) [www.ivv.fraunhofer.de](http://www.ivv.fraunhofer.de) ; [www.barriopac.com](http://www.barriopac.com) ; [www.micarna.ch](http://www.micarna.ch))

Dirk Schönrock

Kartonagen
Folien
Klebtechnik
Schützen & Polstern
Warensicherung
Postversand
Verpackungstechnik

# PRODINGER<sup>+</sup>

## Verpackung

**Ihr Partner für Verpackungsmittel aller Art**