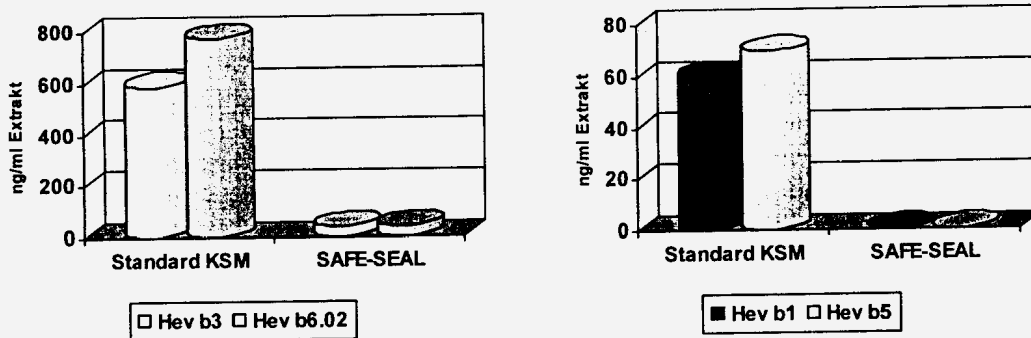


Allergierisiken in Süßwarenverpackungen minimieren

Weniger kritische Proteine in Kaltsiegelmassen

Kaltsiegelmassen für flexible Verpackungen basieren häufig zu einem wesentlichen Anteil auf natürlichem Latex, welches sich über Jahre als ideales Medium in der Verarbeitung gerade kalt zu siegelnder Verpackungen, wie Schlauchbeutel oder Riegelverpackungen für Eiscreme oder diverse süße oder herzhaft Snackprodukte, hervorgetan haben. Jüngere Untersuchungen haben diese Kaltsiegelmassen allerdings als Erreger verschiedener Allergien identifiziert und die Suche nach Alternativen läuft auf Hochtouren.



Im direkten Vergleich stellte das Leatherhead Institut aus England fest, dass die auf einer neuen Formulierung basierenden Kaltsiegelmassen „Safe-Seal“ ein deutlich geringeres Potenzial an allergenen Inhaltsstoffen aufweisen als Standard-Kaltsiegelmassen. Bild: Eukalin

Die Firma Eukalin aus Eschweiler hat unter dem Namen Safe-Seal eine Reihe von Kaltsiegelmassen entwickelt, die nach Untersuchungen des britischen Instituts Leatherhead Food International deutlich geringere Anteile der allergenen Inhaltsstoffe verwenden. Dabei setzt das Unternehmen auf eine neue Formulierung, die ein anderes Verhältnis von natürlichem Latex, synthetischen Polymeren, Additiven und Verlaufsmitteln, Entschäumern und Stabilisatoren aufweist – zu Gunsten von weniger Allergie-auslösendem Latex.

Auslöser für die Thematisierung dieses Allergierisikos war die 2006 veröffentlichte Studie des oben genannten Instituts zu kaltsiegelten Lebensmittelverpackungen. Das Ergebnis dieser Studie zeigte, dass von auf normalem Naturlatex basierenden Kaltsiegelverpackungen ein erhebliches Allergierisiko ausgehen kann. Denn Naturlatex enthält eine Reihe kritischer Proteine, auf die viele Menschen allergische Reaktionen zeigen. Im Ex-

tremfall kann es bei unsachgemäßem Öffnen der Verpackung zu einem anaphylaktischen Schock beim allergisch reagierenden Konsumenten kommen.

Gerade in Zeiten, in denen das Allergierisiko in der Bevölkerung stark zunimmt, ist dieses ein für Konsumgüter herstellendes Unternehmen alarmierendes Ergebnis. Die Firma Eukalin hat sich bereits vor längerer Zeit mit dem Thema Allergierisiko auseinandergesetzt und die Produktlinie Safe-Seal-Kaltsiegelmassen entwickelt. Dabei konnten die kritischen Allergene deutlich reduziert werden. Das Allergierisiko bei den neuen Kaltsiegelmassen liegt signifikant unter dem Level von herkömmlichen Standardsystemen, wie eine Untersuchung bei dem erwähnten, unabhängigen Leatherhead Food Institute, Surrey, England, ergeben hat. Die Untersuchungsergebnisse zeigen einen deutlich niedrigeren Gehalt an allergenen Proteinen in den von Eukalin entwickelten Safe-Seal-Kaltsie-

gelmassen als in solchen auf Standardbasis. Die Studie belegt, dass das Allergierisiko für den Endverbraucher deutlich reduziert werden kann. Wie die Grafik zeigt, liegt die nachweisbare Menge von vier verschiedenen Protein-Typen, denen ein allergenes Risiko zugeschrieben wird, in Standardkaltsiegelmassen um ein vieles höher als bei dem neuen Klebstoff der Safe-Seal-Familie. Eukalin hat derzeit fünf Varianten der Klebstoffe im Programm. Entsprechend individueller Erfordernisse will das Unternehmen die Produktfamilie auch noch erweitern.

„Die neuen Kaltsiegelmassen sind in ihren technischen Eigenschaften mit den derzeit eingesetzten Produkten absolut vergleichbar. Eine Umstellung auf diese neuen Klebstoffe ist für den Folienverarbeiter und Abpacker völlig unkritisch“, so Harald van der Most, Business Manager Flexible Packaging von Eukalin.

www.eukalin.de