

Eukalin

Safe-Seal verringert das Risiko

Eukalin Spezial-Klebstoff Fabrik GmbH, Eschweiler, entwickelt eine Lösung zum Thema Allergierisiko bei kaltgesiegelten Lebensmittelverpackungen. Das Ergebnis der Studie des Leatherhead Institutes zu kaltgesiegelten Lebensmittelverpackungen zeigte, dass von auf normalem Naturlatex basierenden Kaltsiegelverpackungen ein erhebliches Allergierisiko ausgeht. Im Extremfall kann es bei unsachgemäßem Öffnen der Verpackung zu einem anaphylaktischen Schock beim allergisch reagierenden Konsumenten des Lebensmittels kommen.

Bei den Safe-Seal Kaltsiegelmassen von Eukalin konnten die kritischen Allergene deutlich reduziert werden. Die Untersu-

chungsergebnisse bei dem unabhängigen Leatherhead Food Institute, Surrey, England, zeigen einen deutlich niedrigeren Gehalt an allergenen Proteinen in den von Eukalin entwickelten Safe-Seal-Kaltsiegelmassen als in Standardkaltsiegelmassen. Die Studie belegt, dass durch den Einsatz der Safe-Seal-Kaltsiegelmassen das Allergierisiko für den Endverbraucher deutlich reduziert werden kann. Die neuen Kaltsiegelmassen sind in ihren technischen Eigenschaften mit den derzeitigen eingesetzten Produkten absolut vergleichbar. Eine Umstellung auf diese neuen Klebstoffe ist für den Folienverarbeiter und Abpacker völlig unkritisch.

© www.eukalin.de