

März 2012

Alufoil Trophy 2012: Mehrschichttechnologie verkürzt Garzeiten

Die Mehrschichttechnologie TIBON® für Aluminiumschalen und -deckel hat eine Alufoil Trophy 2012 in der Kategorie Verbraucherfreundlichkeit gewonnen. TIBON® war eine gemeinsame Wettbewerbsmeldung von Plus Pack (präferierter europäischer Lieferant), Danapak Flexibles (Inhaber der Produktionslizenz) und Tibon Technology. Mit TIBON® behandelte Schalen verkürzen die Aufwärmzeiten zwischen 25 und 40 Prozent gegenüber konventionellen Alufolienschalen, so Plus Pack.

„In einer Zeit steigender Energiekosten und Energieverbräuche leistet diese Technologie einen signifikanten Beitrag zur Verkürzung der Zubereitungszeit. Sie trägt zudem zu einer größeren Lebensmittelsicherheit bei tiefgefrorenen Produkten bei, indem sie die Wärmeleitfähigkeit verbessert und die Wärme in der Schale besser speichert als Standard-Alufolienschalen“, erklärte die Juryvorsitzende Antoinette Devine, die zugleich Global Packaging Consultant für SABMiller ist.



Tests an tiefgekühlten sowie frischen Lebensmitteln bestätigen deutlich geringere Aufwärmzeiten. Auch Konsistenz und Geschmack sind deutlich besser, wie mehr als zehn Hauptanwender von Alufolienschalen bestätigen. Die weltweit patentierte Technologie ermöglicht schnelleres Aufwärmen bei einer empfohlenen Temperatur oder eine geringere Temperatur bei vorgegebener Garzeit. Dies geht mit einem geringeren Energieverbrauch und CO₂-Ausstoß einher.

Konventionelle Alufolienschalen und -deckel für Lebensmittel erreichen Temperaturen um die 100 °C. Aufgrund einer verbesserten Wärmeleit- und Wärmespeicherfähigkeit der Ofen- oder Grillhitze erreichen Schalen mit TIBON®-Technologie sehr schnell Temperaturen deutlich über 100 °C.

Ofenhitze ist zu mehr als 60 Prozent Strahlungsenergie. Die TIBON®-Beschichtung der Schale sorgt dafür, dass die Infrarotstrahlung auf hocheffiziente Weise in das Lebensmittel dringt. Die Wärmeübertragung pro cm² Schale steigt um bis zu 400 Prozent. Dieser Hochtemperatureffekt überspringt die Austrocknungsphase bei Tiefkühlprodukten, wodurch das Produkt direkt vom gefrorenen in den gebackenen Zustand übergehen kann. Dies sorgt beim fertig zubereiteten Produkt für mehr Geschmack und appetitlicheres Aussehen, so Plus Pack.

„Die Alufoil Trophy zeichnet eine neue Technologie aus, von der wir glauben, dass sie die Standardalubehälter revolutioniert“, erklärte Steen Hastrup, Managing Director bei Plus Pack. Lars W Hyldgaard, Managing Director von Danapak Flexibles, sagte: „Diese Technologie hat das Potenzial, eine vollkommen neue Palette verbraucherfreundlicher Produkte zu kreieren.“

„Diese Auszeichnung erkennt an, dass die Alufolientechnologie durch TIBON® einen Riesensprung nach vorn macht. Wir glauben, es ist die beste Alufolie für schnelle Garzeiten, die derzeit am Markt verfügbar ist. Weitere Vorteile sind ihr geringerer Energieverbrauch und CO₂-Ausstoß“, erklärte der Vorsitzende von Tibon Technology, Lars Schønning.

Die Technologie wird seit kurzem mit neuen Schalenformaten in ganz Europa vermarktet. Sie wurde inzwischen auch auf mit TIBON® beschichtete Haushaltsfolie angewandt. Sie lässt die Ofenhitze durch die beschichtete Folie und speichert sie in den eingewickelten Lebensmitteln.

Die Alufoil Trophy wird vom europäischen Alufolienverband EFAA organisiert. Der Wettbewerb findet in den fünf Kategorien Verbraucherfreundlichkeit, Marketing + Design, Produktschutz, Ressourceneffizienz und Technische Innovation statt. Die Jury vergibt zudem einen Preis in der übergreifenden „Excellence“-Kategorie. Die Trophy 2012 zeichnete 13 Gewinner aus 52 Einsendungen aus.

Alle Sieger inklusive hoch auflösender Bilder finden sich unter www.alufoil.org.

Weitere Informationen:

Guido Aufdemkamp
Director Communication