

Gepubliceerd in STW FoodGate 19/04/2007

Innovatie bij het sealen van flexibele verpakkingen

Marks & Spencer zal later dit jaar een nieuwe innovatieve sealing technologie op zijn verpakte slaproducten introduceren die zou leiden tot een reductie van 10% in het verbruik van verpakkingsmaterialen. Deze technologie is ontwikkeld via het Waste & Resources Action Programma in de UK.

Verpakte slaproducten (vb. versneden ijsbergsla, versneden gemengde sla) zijn zeer populair door hun gebruiksvriendelijkheid en hun portionering. Door dit laatste wordt er heel wat verpakkingsmateriaal gebruikt voor het verpakken van deze producten. Traditioneel worden deze slaproducten afgevuld in verticale flowpackers waarbij een vrij grote lasnaad wordt bekomen aan boven- en onderkant van de folie.

In het kader van het Waste & Resources Action Programma (WRAP) in de UK werd een nieuwe methode van sealen van boven- en onderkant van folie ontwikkeld, waarbij minder materiaal wordt gebruikt. Daarenboven zou de seal sterker zijn en heeft het een mooier uitzicht. Bovendien zou het product langer vers blijven in vergelijking met verpakkingen met de klassieke seal. Een voorbeeld van deze nieuwe seal, die 'Integrity Seal' genoemd wordt, vindt u op bijgevoegde foto (bron: prw.com).

De proeven in het kader van de ontwikkeling van deze nieuwe seal werden uitgevoerd in samenwerking met International Food Partners (IFP), die de technologie hebben ontwikkeld tesamen met Ceetak Ltd (een bedrijf, gespecialiseerd in sealing systemen voor flexibele verpakkingen). WRAP project manager Andrew Parry liet weten dat deze technologie zou kunnen toegepast worden voor een range van verpakkingen waaronder salades en snacks en buiten de voeding, in de cosmetica-sector.



Deze sealing technologie is een resultaat van het WRAP-project dat werkzaam is in verschillende sectoren (food en non-food) en dat als doel heeft projecten op te stellen om efficiënt om te gaan met materialen, waaronder verpakkingsmaterialen. Meer info vindt u op de [website](#) van het WRAP-project.

Momenteel wordt er gewerkt aan een technisch verslag van de proeven om aan te tonen hoe deze sealing-technologie kan toegepast worden in verschillende sectoren. Marks & Spencer plant om deze technologie later dit jaar te implementeren voor de slaproducten.

Bron: prw.com, foodnavigator.com, wrap.org.uk en Pack4Food

Meer info: peter.ragaert@UGent.be

