



Gepubliceerd in STW FoodGate 11/12/2008

Nieuwe verpakkingsconcepten: oplossingen in onzekere tijden?

Een Canadees rapport rond verpakkingsinnovaties stelt dat ondanks de financiële crisis, innovaties in verpakkingsconcepten van groot belang blijven voor de identiteit van een merk. Hierbij zullen de keuzes vooral bepaald worden door kostenreductie en milieu aspecten.

Het rapport stelt dat bij het ontwerpen van verpakkingen de focus steeds meer zal liggen op gewicht- en materiaalreductie en op de efficiëntie in productielijnen. De twee belangrijkste peilers voor de keuze in verpakkingsconcepten en-materialen blijven duurzaamheid en functionaliteit voor de consument.

Voorbeelden van deze innovaties kunnen teruggevonden worden voor verschillende verpakkingsmaterialen. Onder meer voor glazen flessen kan via nieuwe blaastechnologieën en dunnere flessenhalzen een gewichtsreductie van 20% bekomen worden. Deze gewichtsreductie resulteert in zowel een milieuvoordeel als een voordeel naar distributiekosten.

Voor drankverpakkingen in blik werd onlangs een hersluitbare plastic dop ontwikkeld door [Ball Packaging Europe](#). Deze innovatie voorkomt dat blikjes lekken nadat ze geopend zijn en zorgt ervoor dat de CO₂ in koolzuurhoudende dranken beter bewaard blijft. Deze hersluitbare blikjes kunnen gebruikt worden voor gekoelde producten tot 6.2 bar waarbij de kwaliteit van deze dranken in ongeopende verpakkingen gedurende zes maanden gegarandeerd kan worden.

Door [Coopbox](#) werd het 'bag-in-tray' concept ontwikkeld. Hierbij worden verse producten met korte houdbaarheden (vlees, vis,...) in kleinere porties verpakt en dan gezamenlijk in een polystyreen bakje gebracht, afgesloten met een topfolie. Op deze manier wordt de presentatie in de retail niet veranderd maar kan de consument onmiddellijk na aankoop het product uit het schaalpje halen en rechtstreeks invriezen. Wat op het eerste zicht een vorm van oververpakking lijkt, kan toch enkele prijs- en milieuvordelen bieden. Zo moeten er thuis geen extra diepvrieszakjes gebruikt worden voor de bewaring van deze producten. Bovendien zal de consument minder manipulaties moeten uitvoeren waardoor de kans op contaminatie van het product vermindert. Anderzijds laat het de voedingsproducent toe om grotere hoeveelheden samen te verpakken en te verkopen. Door het feit dat het voedsel in kleine porties onderverdeeld is, zal er toch minder voedselafval zijn.

Volgens het Canadese rapport blijven naast deze productinnovaties, de ontwikkeling en het gebruik van 'groenere' materialen zoals gerecycleerd PET en biodegradeerbare barrière films minstens even belangrijk.

Bron: AP-foodtechnology
Prw News
Foodproductiondaily.com

Meer info: a.vermeulen@UGent.be

