

Forscher verarbeiten Ton in Verpackungen, um das Haltbarkeitsdatum zu verlängern

Ort: Sevilla

Dauer: 1:38

ZUSAMMENFASSUNG: Forscher des Institus für Toxikologie der Universität Sevilla beteiligen sich an einem Projekt, das die Einführung eines neuen Materials für Verpackungen der Fleischindustrie vorschlägt. Modifizierter Ton, der dem Kunststoff beigesetzt wird, sorgt für einen noch besseren Luftverschluss der Verpackungen. Auf diese Weise kann das Verfallsdatum um mindestens 24 Stunden verlängert werden und Fleischabfälle können reduziert werden.

VTR

Diese Forscherinnen der Universität Sevilla arbeiten an einer Idee zur Verlängerung der Haltbarkeit von Fleisch in Verpackungen. Dies ist möglich dank eines neuen Materials, das beim Vermischen von Ton mit Kunststoff entsteht.

Ángeles Jos
Forschungsleiterin

„Indem der Ton den Kontakt von Gasen mit dem Lebensmittel verhindert, denn dieses kann dabei zu Schaden kommen. Sauerstoff, Wasserdampf, jedes Gas in der Atmosphäre kann dafür infrage kommen.“

Das Projekt ist eine Initiative des Instituts für Verpackungen, Transport und Logistik in Valencia, Spanien. Sie gehören zur Toxikologie-Abteilung der Universität Sevilla und wollen herausfinden, ob das neue Material für den Verbraucher geeignet ist.

Ángeles Jos
Forschungsleiterin

„Wir testen es an menschlichen Darmzellen, insbesondere an den KCO2 Zellen des menschlichen Darms und der HepG2 Gruppe der menschlichen Leber. Wir verwenden atoxischen Ton, der keinerlei zytotoxische oder gentoxische Wirkung gezeigt hat.“

Doch das Haltbarkeitsdatum wird damit verlängert.

Ángeles Jos
Forschungsleiterin

„Wir könnten es um 24 Stunden verlängern, was einen erheblichen Vorteil darstellt.“

Erwartet werden Einsparungen für die Fleischindustrie und ein Rückgang von Fleischabfällen.

Sara Maisanaba
Forscherin

„Wenn wir berücksichtigen, dass Ton reichlich vorhanden ist und das synthetische Polymer ebenso, müssen wir uns bei einer Mischung aus beidem für die Zukunft der Industrie keine Sorgen machen.“

Der toxikologische Bericht der Forscherinnen wird von großer Bedeutung sein, um die Zulassung der Europäischen Union zu erhalten und dieses neue Material in die Lebensmittelindustrie einzuführen.