

UGent: “Verpakkingen kunnen eenvoudiger”

17 MAART 2021

Sommige verpakkingen kunnen eenvoudiger gemaakt worden zonder dat dit invloed heeft op de houdbaarheid en veiligheid van de verpakte levensmiddelen. Dat is de conclusie van een onderzoek van de Universiteit Gent dat recent werd uitgevoerd.

Lees meer over: [duurzaam](#)



Verpakkingen spelen een belangrijke rol in het bewaren van voeding en het tegengaan van voedselverspilling. Verpakkingen zijn volgens de Universiteit Gent dan ook niet weg te denken uit onze maatschappij, maar er worden steeds meer vragen gesteld bij hun impact op het milieu waardoor men op zoek gaat naar alternatieven.

Dit was voor de Gentse onderzoekers aanleiding om verschillende verpakkingen voor levensmiddelen te bestuderen met als doel de optimale samenstelling te definiëren. Voor het onderzoek bestudeerde onderzoeker Maarten Baele, onder leiding van een drietal professoren, verschillende soorten levensmiddelen en de bijhorende verpakkingen. De producten werden opgedeeld op basis van hun houdbaarheid, waarbij per product verschillende types verpakkingen werden onderzocht, met naast de courant gebruikte verpakkingen, alternatieven die minder of meer complex waren.

“ Complexe verpakking draagt niet altijd bij tot een langere houdbaarheid

[Maarten Baele - onderzoeker Universiteit Gent](#)

De complexiteit van verpakkingen neemt toe naarmate er meer verschillende lagen gebruikt worden, zoals bij veel plastic verpakkingen, waar verschillende plasticlagen gecombineerd worden. Meerdere lagen staan garant voor een betere bescherming van het levensmiddel. Uit het onderzoek blijkt dat deze betere bescherming echter niet altijd leidt tot een verlenging van de houdbaarheid.

Verpakkingen met zuurstofbarrière

Bij producten met een houdbaarheid van minder dan twee weken, zoals kant-en-klaarmaaltijden, heeft het gebruik van verpakkingsmaterialen met meerdere plasticlagen weinig of geen invloed op de houdbaarheid. “Opvallend is dat multilaagsmaterialen geen voordeel bieden tegenover minder complexe en dus beter recycleerbare materialen, zoals een PET-schaal met PET-topfolie”, zegt Baele. Vooral de bewaartemperatuur is belangrijk voor de houdbaarheid van deze kant-en-klaarmaaltijden.

Deze conclusie geldt niet voor producten met een gemiddelde houdbaarheid, zoals bijvoorbeeld ham en paté. Bij deze producten speelt de zuurstofbarrière van het verpakkingsmateriaal een belangrijke rol bij de houdbaarheid. “Verpakkingen met een hogere zuurstofbarrière zorgen ervoor dat de producten minder snel verkleuren en langer bewaard kunnen blijven”, legt de onderzoeker uit. “Daarom zijn meerlaagse verpakkingsmaterialen voor deze producten wel vaak de beste oplossing.”

Verpakkingen met waterdampbarrière

Bij lang houdbare producten (langer dan een jaar) speelt een hoge waterdampbarrière van de verpakking de belangrijkste rol. Baele: “Lang houdbare producten zoals speculoos koekjes of melkpoeder worden het best verpakt in verpakkingen die een hoge waterdampbarrière hebben, al dan niet aangevuld met een hoge zuurstofbarrière zoals in het geval van melkpoeder.” In deze gevallen is het volgens hem de uitdaging om een verpakkingsmateriaal te vinden dat enerzijds hoge gas- of waterbarrières garandeert, hetgeen in veel gevallen een meerlaagse samenstelling betekent. “Anderzijds moet je op zoek naar een combinatie die makkelijk scheidbaar en sorteerbaar is.”

De onderzoekers willen met het onderzoek ook wijzen op het belang van innovatie op het gebied van verpakking. “Een bedrijf kan met zijn verpakkingsbeleid economische en ecologische winsten maken en bovendien de kwaliteit van zijn product verbeteren”, becommentarieert professor Peter Ragaert het onderzoek van zijn pupil.

Dit onderzoek kaderde in het OPTIBARRIER project, gefinancierd door VLAIO en een consortium van bedrijven aangesloten bij Pack4FOOD, en was het resultaat van een samenwerking van onderzoeksgroepen binnen UGent, KU Leuven, UHasselt en het Belgisch Verpakkingsinstituut.

Bron: Eigen verslaggeving

In samenwerking met: UGent-Crelan leerstoel landbouwinnovatie

Beeld: Mehrad Vosoughi

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • [0473 59 41 39](tel:0473594139)

M • info@vilt.be

Volg ons op:

[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)

[screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)

[screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)