Presseinformation

13. November 2009

Land gab Studie über Biokunststoffsackerln in Auftrag

Pernkopf: Waren werden länger frisch gehalten

Niederösterreichs Umwelt-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf und die Wiener Umweltschutzabteilung MA 22 ließen kürzlich wissenschaftlich erheben, ob Brot, Salat, Gemüse und Obst in Biokunststoffsackerln wirklich länger frisch bleiben. Dabei wurde festgestellt, dass diese Sackerln zur längeren Haltbarkeit von Lebensmitteln beitragen, Kosten sparen und einen aktiven Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen im Haushalt darstellen.

„Biokunststoffsackerln bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen, in Supermärkten gibt es sie seit einigen Jahren zu kaufen. Einige Lebensmittelhersteller setzen Biokunststofffolien bereits bewusst ein, um ihre Waren länger frisch zu halten", so Pernkopf.

Geplant und durchgeführt wurde die Erhebung von der Universität für Bodenkultur, Department IFA-Tulln. Durch Messungen und Analysen wurden zwischen den Varianten „offene Lagerung", „Lagerung im Polyethylensackerl" und „Lagerung im Biokunststoffsackerl" verglichen und die Veränderungen der Lebensmittel verfolgt. In regelmäßigen Abständen wurden die Waren entnommen und deren Aussehen beurteilt; sie wurden gewogen, mikrobiologisch untersucht und von mehreren Personen verkostet.

Die Haltbarkeit war bei Lagerung im Biokunststoffsackerl gegenüber offener Lagerung immer und gegenüber der Lagerung im Polyethylensackerl (PE-Sackerl) in der Mehrzahl der Fälle verbessert. Die sensorische Qualität, der subjektive Eindruck der Produktqualität und -frische, war bei Lagerung im Biokunststoffsackerl gegenüber jener im PE-Sackerl immer und gegenüber offener Lagerung in der Mehrheit der Fälle verbessert. Die Lagerung der Lebensmittel im Biokunststoffsackerl ist damit in jedem Fall vorteilhaft. Durch die gute Wasserdampfdurchlässigkeit trocknen die Waren zwar etwas stärker aus als im PE-Sack, dafür entwickeln sich aber weniger Keime und es treten keine Fehlaromen auf. Als herausragendes Einzelergebnis ist etwa die mit annähernd drei Wochen sensationell lange Haltbarkeit von Eierschwammerln zu nennen.

Es ist daher unbedingt zu empfehlen, Biokunststoffsackerln künftig vermehrt zur Lagerung frischer Lebensmittel zu verwenden. Neben der verbesserten Qualität der gelagerten Lebensmittel trägt eine längere Haltbarkeit auch zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei und reduziert damit auch die täglichen Kosten.

Die Studie kann unter http://www.n-packts.at/ und www.noe.gv.at/Umwelt/Abfall/Projekt-N-packts/n_packts.html bzw. http://wenigermist.natuerlichwien.at/ herunterladen werden.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse
E-Mail: presse@noel.gv.at
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Weitere Informationen: Büro LR Pernkopf, Klaus Luif, e-mail klaus.luif@noel.gv.at, Telefon 02742/9005-12705.

E-Mail: presse@noel.gv.at