

## **Neue Studie zeigt: Metallverpackungen sind mikrowellengeeignet**

### **Fraunhofer Institut gibt grünes Licht für die Mikrowellenerwärmung von Lebensmitteln in Metallverpackungen**

*Brüssel, 3. Oktober. Flache, weit geöffnete Stahl- und Aluminiumschalen können unter normalen Einsatzbedingungen vollkommen sicher zur Erwärmung von Lebensmitteln in der Mikrowelle verwendet werden. Das ist das Ergebnis einer unabhängigen Studie des Fraunhofer Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackungen, die heute veröffentlicht wurde. Während der Versuchsreihe hat das Institut außerdem herausgefunden, dass die Erwärmung von Lebensmitteln in Metallverpackungen gleichmäßiger erfolgt als in Kunststoffverpackungen. Die Ergebnisse eröffnen Konsumenten und Markenartikelherstellern eine Fülle neuer Möglichkeiten.*

Das renommierte Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackungen in Freising führte die Studie mit dem Ziel durch, die Sicherheit von Stahl- und Aluminiumverpackungen in Mikrowellen und die Erwärmungs-Parameter zu untersuchen. Auftraggeber der Studie ist die internationale Initiative „Metal in the Microwave Industry Group“ (Industriegruppe Metall in der Mikrowelle), ein Zusammenschluß der Unternehmen Alcan Rhenalu, APEAL (Organisation der europäischen Hersteller von Verpackungsstahl), Crown Food Europe, Fördergesellschaft Metallverpackungen (FGM), Impress und Novelis.

Das Institut untersuchte die Mikrowellenerwärmung von Gerichten wie Chili con Carne, Eier- oder Nudelspeisen in fünf unterschiedlichen Metallverpackungen unterschiedlicher Größe und Höhe in vier gängigen Mikrowellengeräten.

#### **Sicher in der Anwendung**

Während der rund 1000 Versuche zeigten sich bei der Erwärmung von Lebensmitteln in Metallverpackungen bei normaler Handhabung keinerlei Funkenbildung oder Blitze. Im Laufe der Versuchsreihe kam es weder zu einer Beeinträchtigung der Funktionalität der Mikrowellengeräte, noch zu einer Leistungsminderung.

„Wir schließen daraus, dass der Einsatz von flachen Stahl- und Aluminiumschalen mit großem Öffnungsdurchmesser perfekt für die Erwärmung von Lebensmitteln in Mikrowellen geeignet ist. Metallverpackungen in Mikrowellen sind sicher, so lange von den Verbrauchern ein paar grundlegende Regeln beachtet werden“, so Thomas Pfeiffer, der die Studie beim Fraunhofer Institut geleitet hat.

Für eine sichere Erwärmung in der Mikrowelle sollte der Deckel von der Dose vollständig entfernt, jeweils nur eine befüllte Schale in die Mitte des Glasdreh Tellers gestellt und ein Mindestabstand zur Mikrowellenwand eingehalten werden, so das Ergebnis der Untersuchung.



on behalf of: **Metal In Microwave Industry Group**

### **Gleichmäßigere Erwärmung**

Die Erwärmungszeit von Lebensmitteln ist in Stahl- und Aluminiumschalen zwar länger als in vergleichbaren Kunststoffschalen, dafür zeigten sich weniger Temperaturunterschiede und somit eine gleichmäßigere Erwärmung des Füllguts.

Gemäss der Studie wird der Einsatz von flachen, weit geöffneten Metallverpackungen empfohlen, um die Erwärmungszeit zu verringern.

### **Neue Marktpotentiale**

Die nachgewiesene Mikrowelleneignung von flachen Metallschalen eröffnet Markenartikelherstellern und Konsumenten eine Fülle neuer Möglichkeiten.

Für den Verbraucher wird die Erwärmung von Lebensmitteln in Dosen nun noch convenienter – denn die Schalen können im Ofen und in der Mikrowelle je nach Wunsch erwärmt werden. Markenartikelherstellern eröffnet das Ergebnis der Studie völlig neue Möglichkeiten bei der Entwicklung von mikrowelleneigneten Fertiggerichten oder Suppen - und damit die Differenzierung ihrer Produkte von denen der Wettbewerber.

**Für weitere Informationen** kontaktieren Sie bitte im Namen der **Industriegruppe Metal in der Mikrowelle** :

**APEAL**

Charles Reuland

Communications Manager

Tel: +32 2 537 91 51

[c.reuland@apeal.be](mailto:c.reuland@apeal.be)

[www.apeal.org](http://www.apeal.org)