

Nouvelle étude: l'emballage métallique est micro-ondable

Des chercheurs donnent leur feu vert quant à l'utilisation des emballages métalliques au four à micro-ondes

Bruxelles, le 3 octobre 2007. Dans des conditions normales d'utilisation, les emballages en acier et en aluminium de faible hauteur et à large ouverture peuvent être utilisés en toute sécurité dans les fours à micro-ondes. Ceci est le résultat d'une étude indépendante de l'Institut Fraunhofer publiée aujourd'hui. Les chercheurs ont également démontré que les aliments en emballages métalliques étaient réchauffés de façon plus uniforme qu'en emballages plastiques. Ces résultats offrent de nombreuses nouvelles opportunités tant pour les consommateurs que pour les marques.

Cette étude, réalisée par le Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging pour le compte du Metal In Microwave Industry Group, a pour objectif d'analyser la sécurité et les performances du réchauffage au four à micro-ondes d'aliments conditionnés en emballages acier et aluminium. Ce groupe réunit Alcan Rhenalu, l'Association Européenne des Producteurs d'Aciers pour Emballage (APEAL), Crown Food Europe, l'Association Allemande des Fabricants d'Emballages Métalliques (FGM), Impress et Novelis.

Les chercheurs ont utilisé une gamme variée de recettes conditionnées dans 5 emballages métalliques de dimensions et de formes différentes, testés dans quatre modèles courants de fours à micro-ondes.

Aucun risque d'utilisation

Au cours d'environ mille tests de réchauffage d'emballages métalliques au four à micro-ondes en condition d'utilisation normale, aucun arc ni situation potentiellement à risque n'a été observé. En outre, aucun dommage fonctionnel ni aucune diminution inhabituelle de la puissance du four n'a été constaté après ce nombre important de tests.

« Nous pouvons donc en conclure que l'utilisation d'emballages métalliques de faible hauteur et de large ouverture pour réchauffer des aliments dans les fours à micro-ondes est sans aucun risque, du moment que les règles de base d'utilisation du four à micro-ondes sont respectées » dit Thomas Pfeiffer, chercheur à l'Institut Fraunhofer.



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

Quelques règles d'utilisation de base sont précisées dans le rapport de l'Institut Fraunhofer telles que le retrait total du couvercle de l'emballage, l'utilisation d'un seul emballage à la fois, rempli et placé au centre du plateau tournant en verre, et le respect d'un espace entre la paroi du four et l'emballage métallique.

Un réchauffage plus uniforme

Bien que le réchauffage des aliments conditionnés dans les emballages en acier et en aluminium requiert plus de temps que dans les emballages en plastique similaires, on constate une moins grande variation de température et une meilleure uniformité de réchauffage dans les emballages métalliques.

L'étude recommande l'utilisation d'emballages métalliques de faible hauteur avec une large ouverture, permettant de réduire le temps de réchauffage.

De nouveaux marchés potentiels

La micro-ondabilité des emballages métalliques ouvre un large potentiel d'opportunités tant pour les marques que pour les consommateurs.

Pour le consommateur, elle offre une praticité accrue avec la possibilité de réchauffage tant au four à micro-ondes qu'au four traditionnel. Pour les marques, elle se traduit par l'opportunité de nouveaux segments dans leurs gammes de produits, avec le développement en emballages métalliques micro-ondables de produits adaptés tels que les plats préparés et les soupes

Pour de plus amples informations, au nom du Metal In Microwave Industry Group:

APEAL

Charles Reuland

Communications Manager

Tel: +32 2 537 91 51

c.reuland@apeal.be

www.apeal.org