

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 7. November 2005

Frisch und haltbar – kein Gegensatz

Lebensmittel müssen heute länger haltbar und länger frisch sein. Dies stellt für Produzenten wie auch für Logistiker eine grosse Herausforderung dar. An der Wädenswiler Lebensmitteltagung vom 7. und 8. November 2005 stand das Thema Frische ganz im Zentrum.

Dass Frische und Haltbarkeit keinen Gegensatz darstellen dokumentierten die Referentinnen und Referenten aus dem In- und Ausland an der jährlich stattfindenden Tagung der Hochschule Wädenswil (HSW). Rund 100 Vertreterinnen und Vertreter der Lebensmittelwirtschaft, des Qualitätsmanagements, der Verpackungsindustrie, aus Logistikunternehmen, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung nahmen an der Veranstaltung teil. Zudem profitierten weitere 100 Personen, Studierende der HSW und von anderen Hochschulen vom Know-how der Expertinnen und Experten.

Intelligente Verpackungen

Mit den Einsatzmöglichkeiten und dem Potenzial von intelligenten Verpackungen zur Dokumentation der Frische bei Lebensmitteln setzte sich das Q-Forum am 7. November 2005 auseinander. Im Vordergrund standen so genannte TTIs (Time-Temperature-Indicators) und RFIDs (Radio Frequency Identification Devices). Unter einem TTI versteht man eine kleine Etikette, die Rückschlüsse auf die Temperaturbedingungen erlaubt, bei denen ein Produkt gelagert wurde. Angezeigt wird das Reaktionsverhalten durch Farbveränderungen oder -verläufe. Hohe Temperaturen bewirken eine schnelle Farbveränderung, niedrige Temperaturen verlangsamen den Prozess.

Die Anforderungen an TTIs und RFIDs aus Sicht der Produzenten erläuterte Dr. Paul Margadant, Hilcona AG aus Schaan. Mögliche Lösungen und erste Erfahrungen wurden diskutiert – der fachliche Input dazu kam unter anderem von Patrik Neff, Elpro-Buchs AG aus Buchs, Serge Gozlan, TempTime France, Paris und von Thomas M. Lüthi, Institute for Quality Management & Food Safety an der Hochschule Wädenswil.

Technologie und Trends

Der Trend von gekühlten verarbeiteten Lebensmittel, die vermehrt als Convenience Produkte mit kurzer Haltbarkeit angeboten werden, nimmt zu. Diese Produkte stellen aber grosse Anforderungen an die Konservierungstechnologien, an die Verpackung und deren Materialien. Auch die Einhaltung der Kühlkette und der Logistik sind elementar, soll das Produkt in tadellosem Zustand bei den Konsumentinnen und Konsumenten ankommen.

Wie man mit „chilled convenience“ im Airline Catering umgeht erläuterte Alfred Gafner von Gate Gourmet. Und dass die Verpackung beim Thema Convenience eine wesentliche Rolle spielt dokumentierte Martin Kleiner von O. Kleiner AG in seinem Referat. Unter dem Titel „The New Eating Normalcy – wie wir morgen essen“ sprach Stephan Sigrist vom Gottlieb Duttweiler Institut zum interessierten Publikum.

Während in der Vergangenheit der Wunsch nach ausreichend Nahrung den Food-Sektor prägte, ist es heute die Überflusgesellschaft, die sich an neuen, teils radikalen Vorstellung orientiert. Unter dem Titel „The New Eating Normalcy – wie

wir morgen essen“ sprach Stephan Sigrist vom Gottlieb Duttweiler Institut zum interessierten Publikum. Einen Blick in die Zukunft wagte Christoph Meili von der Innovationsgesellschaft mbH, der die neue Studie „Nano-Food: Zwischen Science-Fiction und Business Opportunity“ vorstellte. Nanotechnologie ist heute in vielen Lebensbereichen bereits Realität und verspricht für morgen, dass so ziemlich alles möglich sein wird, was man sich von neuen Technologien erhofft, oder wovor man sich fürchtet - auch im Foodbusiness.

((Ende des Textes; 3496 Zeichen inkl. Leerschläge und Titel))

Fachliche Fragen beantworten:

Jacqueline Javor Qvortrup, Dozentin Lebensmitteltechnologie, Hochschule Wädenswil, Tel. 044 789 97 56,
j.javor_qvortrup@hsw.ch

Thomas M. Lüthi, Leiter Institute for Quality & Food Safety, Hochschule Wädenswil, Tel. 044 789 97 04,
t.luethi@hsw.ch

Medienrückfragen:

Birgit Camenisch, Corporate Communications, Hochschule Wädenswil, Tel. 044 789 99 54, b.camenisch@hsw.ch