23.11.2016 – 10:05 Uhr

Internationales Forschungsprojekt zur Lebensmittelsicherheit

Welche Verpackung hält Fleisch am längsten frisch? Management Center Innsbruck (MCI) leitet Forschungsvorhaben zu innovativen Verpackungstechnologien für Lebensmittel

Innsbruck (ots) - Wechselwirkung zwischen Verpackungsmaterialien und Verpackungsgut im wissenschaftlichen Fokus - Internationales Kooperationsprojekt von Wissenschaft & Wirtschaft mit einem Projektvolumen von 1 Mio. Euro

Kürzlich fand der Startschuss zu einem Interreg-Projekt unter der Leitung des Management Center Innsbruck (MCI) statt. Ausgelegt auf drei Jahre, sollen in einem dreistufigen Projekt Implikationen für den Einsatz besonders geeigneter Materialien für die Verpackung von Fleisch entwickelt werden, um die Sicherheit für Konsumenten zu erhöhen. Projektpartner sind die Universität Innsbruck, die Hochschule Kempten, das Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie (ZLV) in Kempten sowie zwei namhafte Unternehmen der Verpackungsindustrie, der auf "Green Packaging" spezialisierte Produktentwickler NaturaBiomat und Multivac, ein weltweit führender Hersteller von Verpackungsmaschinen.

Fast 100 Kilogramm Fleisch isst jeder Österreicher in einem Jahr, wobei der größte Teil davon in Folie verpackt in die Haushalte gelangt. Die Verpackung erfüllt dabei zentrale Aufgaben für Logistik und Lagerung und steht zudem in Interaktion mit der Qualität des Füllgutes. Im Rahmen des Projektes soll nun die Wechselwirkung der verwendeten Folien auf das verpackte Fleisch genauer untersucht werden. Im ersten Arbeitspaket werden unterschiedlichste Verpackungsmaterialen von konventionellen Verpackungen bis zu Folien aus nachwachsenden bzw. ressourcenschonenden Rohstoffen analysiert und anhand mechanischer Eigenschaften sowie funktioneller Parameter wie Barrierefunktion oder Dichtigkeit charakterisiert. Im zweiten Arbeitspaket wird die Wechselwirkung zwischen Lebensmitteln und den getesteten Folien untersucht. Mittels verschiedener Analyseverfahren werden Farbe, Textur, Keimzahl und Fette gemessen. Es wird untersucht, inwieweit die Verpackung Einfluss auf die Haltbarkeit (Shelf Life) der Produkte hat, also welche Folien das Fleisch am besten frischhalten. Im dritten Arbeitspaket sollen die Ergebnisse auf ihre Anwendbarkeit geprüft und Empfehlungen für den Einsatz in der Praxis abgeleitet werden.

Neben der fachlichen Vernetzung der beteiligten Partner dient das Projekt insbesondere zur Standortentwicklung der Regionen Bayern und Tirol sowie dem Aufzeigen von Potenzialen zur Steigerung der Wertschöpfung. Besonderes Augenmerk wird auf Umweltschutz und nachhaltigen Ressourceneinsatz gelegt.

MCI-Rektor Andreas Altmann ist stolz auf das neue Projekt: "Als Unternehmerische Hochschule® ist es dem MCI ein besonderes Anliegen, mit lösungsorientierten Forschungsprojekten wie QualiMeat einen substanziellen Beitrag zur Sicherung und Weiterentwicklung unseres Wirtschaftsstandortes zu leisten. Dass hier nicht nur Hochschulen mit einschlägiger Expertise zusammenarbeiten, sondern als Projektpartner innovative und international erfolgreiche Unternehmen gewonnen werden konnten, freut mich ganz besonders."

Projektleiterin und Studiengangsleiterin Prof. Katrin Bach ergänzt: "Als besondere Herausforderung im Projekt sehe ich die validen Qualitätsbeschreibungen des Produktes, welche Rückschlüsse auf die Erfordernisse des Verpackungsmaterials zulässt. Der Verbund mit unseren Projektpartnern bildet hierfür die bestmögliche Voraussetzung."

Weitere Informationen:

Projektwebsite "QualiMeat" mit allen Details zu Projekt und Projektpartnern: http://www.qualimeat.eu/

Forschung, Entwicklung & Innovation am MCI: https://www.mci.edu/de/forschung

Bilddownload: https://www.mci.edu/de/presse/6662-qualimeat-forschungskooperation

Rückfragehinweis:
MCI Management Center Innsbruck
Ulrike Fuchs
Public Relations
+43 (0)512 2070 1527
ulrike.fuchs@mci.edu
www.mci.edu

Digitale Pressemappe: http://www.ots.at/pressemappe/3886/aom

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100012712/100795976 abgerufen werden.