

Presseinformation

10.07.2013

Die zentrale Henkel-Analytik greift auf mehr als 100 Jahre Erfahrung zurück

Die Experten für sichere Lebensmittelverpackungen

Immer wieder gibt es Meldungen über Vorfälle, bei denen Inhaltsstoffe aus Verpackungen in Lebensmittel gelangen. Häufige Ursache sind Druckfarben von Etiketten oder die Verwendung kontaminierten Altpapiers. Die zentrale Henkel-Analytik beschäftigt sich unter anderem mit der Produktions- und Qualitätskontrolle von Klebstoffen für sichere Lebensmittelverpackungen. Als wissenschaftlich unabhängiges und akkreditiertes Prüfinstitut testet es regelmäßig Verpackungsmaterialien, die sowohl von Henkel als auch von externen Kunden zur Untersuchung eingesandt werden.

Die zentrale Henkel-Analytik greift als Kompetenzzentrum für analytische Chemie auf mehr als 100 Jahre Erfahrung in der Analyse von Produkten, Roh- und Hilfsstoffen im Konsumgüterbereich zurück. Mit ihrem breiten instrumentellen und methodischem Spektrum sowie dem analytischen Know-How von über 80 Fachleuten untersucht sie unter anderem Lebensmittelverpackungen und sorgt in enger Zusammenarbeit mit Toxikologen für Qualität und Sicherheit bei der Nahrungsmittelverpackung. Besonderes Augenmerk liegt, wie bei Henkel als Klebstoffhersteller zu erwarten, auf der Bewertung von Klebstoffen für Lebensmittelverpackungen.



Hohe Anforderungen an Lebensmittelverpackungen

Lebensmittel kommen beim Transport und beim Zubereiten mit den unterschiedlichsten Verpackungsmaterialien wie Kunststoff, Papier oder Pappe in Berührung. Der Trend zu Fertiggerichten und Convenience Food in Single-Haushalten stellt die Verpackungsindustrie dabei immer wieder vor Herausforderungen, denn bei der Zubereitung in der Mikrowelle, im Backofen oder im Kochtopf können Inhaltstoffe aus der Verpackung austreten und in die verpackte Ware übergehen. Die Henkel-Analytik untersucht in standardisierten Verfahren die Ursachen dieser Migration. In Tests werden die Lebensmittel durch geeignete Stoffe simuliert und in Berührung mit der Verpackung gebracht. Nach einer gewissen Inkubationszeit werden die Ergebnisse des Migrationstests mit analytischen Methoden ausgewertet und Lösungen für sichere Lebensmittelverpackungen vorgeschlagen.

Die zentrale Analytik untergliedert sich in drei Fachbereiche. Die Instrumentelle Analytik beschäftigt sich mit der Identifikation und Gehaltsbestimmung von unbekanntem Stoffen, unter anderem in Lebensmittelverpackungen. Mittels hochmoderner Analysengeräte ist es möglich, diese Komponenten bis hinunter in den Spurenbereich zu verfolgen. Während in der Produktanalytik komplexe Produkte im Detail auseinander genommen werden, um eine Rekonstruktion der Zusammensetzung zu ermöglichen und Rückschlüsse auf Art und Menge der verwendeten Inhaltsstoffe zu ziehen, wird in der Oberflächen- und Festkörperanalytik schwerpunktmäßig auf bildgebende, mikroskopische Verfahren zur Untersuchung der einzelnen Verpackungsschichten gesetzt. In einem Whitepaper und einem Video informiert Laborleiter Matthias Frischmann detailliert über die Methoden. Whitepaper und Video finden Interessierte nach Anmeldung auf der Webseite www.henkel.com/foodsafety.

Unternehmen profitieren von der jahrelangen Erfahrung

Die Vermeidung von Beschädigungen sowie der Schutz des Inhalts vor Schadstoffen sind die wichtigsten Anforderungen an Verpackungen. Aufgrund der strengen Rechtsgrundlagen für Lebensmittelverpackungen wenden sich Unternehmen bereits vor der Einführung neuer Produkte an Henkels zentrale Analytik, um ihre Verpackungen auf Lebensmittelsicherheit prüfen zu lassen. Der Service reicht dabei von der allgemeinen Qualitätskontrolle, über die Produktanalytik bis hin zur Beratung über neue innovative Klebstofflösungen.

Die Laboratorien der zentralen Henkel-Analytik sind nach DIN ISO 9001 zertifiziert und in den angebotenen Prüfgebieten gemäß DIN EN ISO 17025 akkreditiert. Dies garantiert - nicht nur im Bereich Food Safe Packaging – wissenschaftliche Unabhängigkeit in der Bewertung von Testergebnissen und Akzeptanz bei nationalen und internationalen Behörden.

Weitere Informationen finden Sie unter www.henkel.com/foodsafety.

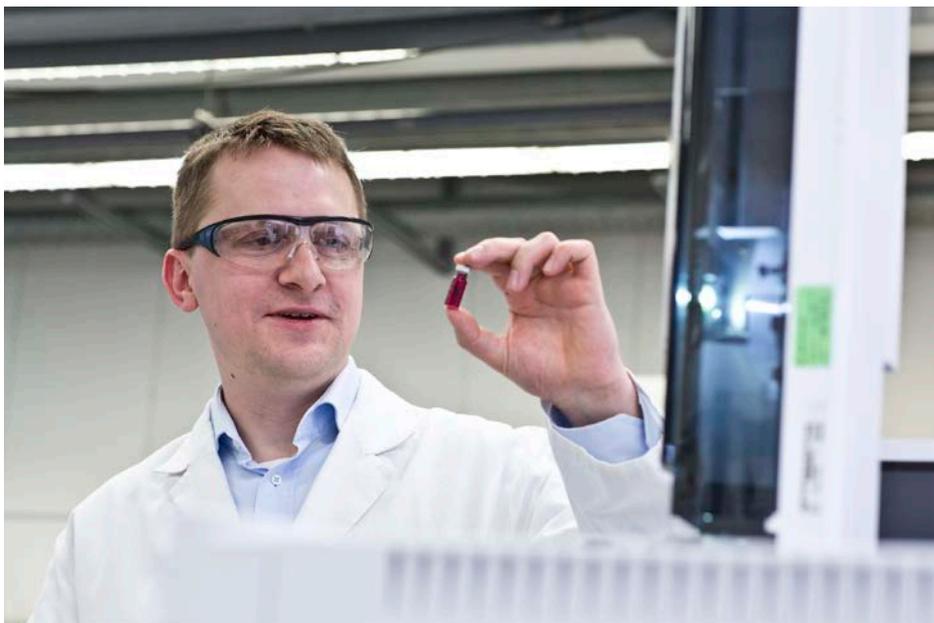
Henkel ist weltweit mit führenden Marken und Technologien in den drei Geschäftsfeldern Laundry & Home Care, Beauty Care und Adhesive Technologies tätig. Das 1876 gegründete Unternehmen hält mit rund 47.000 Mitarbeitern und bekannten Marken wie Persil, Schwarzkopf oder Loctite global führende Marktpositionen im Konsumenten- und im Industriegeschäft. Im Geschäftsjahr 2012 erzielte Henkel einen Umsatz von 16.510 Mio. Euro und ein bereinigtes betriebliches Ergebnis von 2.335 Mio. Euro. Die Vorzugsaktien von Henkel sind im DAX notiert.

Fotomaterial finden Sie im Internet unter <http://www.henkel.de/presse>

Kontakt	Holger Elfes	Lisa Kretzberg
Telefon	+49 211 797-99 33	+49 211 797-56 72
E-Mail	holger.elfes@henkel.com	lisa.kretzberg@henkel.com

Henkel AG & Co. KGaA

Folgendes Fotomaterial ist verfügbar:



Laborleiter Matthias Frischmann bei der Untersuchung von Proben.



Die Laborleiter Matthias Frischmann und Rolf Herrmann untersuchen Proben in der zentralen Analytik von Henkel.