

Barriere-Verbundfolien - Verbesserte Haltbarkeit von Lebensmitteln

Agenda day 1 Wednesday, 23.09.2015

10:35

Julia Sterr

TU München - Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt

Hochdruck-Sterilisation - Wie geht das?

- Einfluss auf Füllgüter und Material
- Besonderheiten für die Materialien
- Praxisbeispiele aus dem Regal

9:15

Prof. Markus Schmid

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Proteinbasierte Barrierefolien und -beschichtungen

- Welche Proteinbarrieren gibt es bisher?
- Besonderheiten dieser Barrieretypen
- Das neue Tubenlaminat mit Wheylayer

9:00

Karsten Schröder

Innoform Coaching GmbH

Begrüßung

- Organisatorisches und Einführung in das Thema

16:10

Dr. Carolin Struller

Bobst Manchester Ltd

Transparente Barrierefolien auf der Basis von Aluminiumoxid und ihre Weiterverarbeitung zu Verpackungsmaterialien

- Herstellungsprozess für Aluminiumoxid-beschichtete Barrierefolien
- Eigenschaften von Aluminiumoxid-beschichteten Folien und ihre Charakterisierung mittels geeigneter Messmethoden
- Weiterverarbeitung der beschichteten Folien und Anforderungen für die Weiterverarbeitung

14:15

Frank Balemans

EVAL Europe N.V. (Kuraray)

EVOH-Barrieren heute und in Zukunft

- Bekannte und neue Eigenschaften von EVOH-Sperrschichten
- Typische Lebensmittel in EVOH verpackt
- Neuentwicklungen für neue Märkte

11:45

Dr. Tobias Richter

Multivac Deutschland GmbH & Co. KG

Produkte, Prozesse und Maschinen für die Hochdrucksterilisation

- Industrieller Prozessablauf bei der Hochdrucksterilisation
- Maschinenkonzepte
- Anwendungen - heute und in naher Zukunft

14:55

Dr. Ulrich Reiners

EXTENDO GmbH

BOPP-Folien mit neuen, vielfältigen Barriereigenschaften

- OPP als Mineralölbarriere?!
- Aromaschutz mit dünnen PP-BO-Folien
- Ein Blick in die Zukunft – wie geht es weiter mit PP-Barrierefolien?

9:55

Dr. Sabine Amberg-Schwab

Gesund Wohnen - Baubiologie

Hybride Funktionsschichten für die bioabbaubare Lebensmittelverpackung

- Bio-ORMOCER® - eine neue Stoffklasse für flexible Verpackungen
- Synthese und Verarbeitung
- Ergebnisse, Anwendungsbeispiele und Ausblick

12:25

Andreas Bergmeier

Felix Schoeller GmbH & Co. KG

Neues sterilisierbares Verpackungskonzept

- Bisherige Probleme bei der Sterilisation von Folienverpackungen
- Die Lösung mit „Walox“
- Produktbeispiele und Marktdaten

17:00

Helmut Spaeter

BARRIOPAC - 3D coating experts

Neue und weiter entwickelte Lösungen für Migrations- und Aromabarrieren

- Warum sich anorganische Schichten auf Behältern durchsetzen werden
- Typische Verbesserungen durch anorganische Barrieren (Migration, Haltbarkeit von Füllgütern etc.)
- Eine Zukunftsvision nach ca. 40 Jahren Flexpack-Barrierefolien

8:30

Registrierung, Ausgabe der Unterlagen, Begrüßungskaffee

13:05

Gemeinsames Mittagessen

15:35

Kaffee-/Teepause

17:40

Ausklang erster Vortragstag

19:30

Gemütlicher Ausklang bei einer kulinarischen Weinprobe im Weinkeller der Würzburger Residenz

11:15

Kaffee-/Teepause

Barriere-Verbundfolien - Verbesserte Haltbarkeit von Lebensmitteln

Agenda day 2 Thursday, 24.09.2015

9:40	Hendrik Steen <i>Windmüller & Hölscher SE & Co. KG</i> Fortschritte bei der Co-Extrusionstechnik für Barrierefolien • Erweiterung des Folienspektrums durch Aufrüstung bestehender Maschinen • Ausstoßerhöhungen durch neue Kühlringkonzepte • Verbesserte Folienqualität und Qualitätskontrolle • Ersatz obsoleter Baugruppen • Energie- und Rohstoffeinsparungen
10:20	Hans Örley <i>Dr. Schenk GmbH Industriemesstechnik</i> Inline-Überwachung in der Produktion von Kunststofffolien und Barrierebeschichtungen • Fehlerdetektion in den Basisfilmen • Ganzflächiges Monitoring von Materialeigenschaften (Beschichtungsdicke, Oberflächentextur, ...) • Inline-Monitoring der EVOH-Schichtdicke als QS-Kriterium für Barriereigenschaften • Praxisbeispiele und Nutzenbetrachtung
9:00	Dr. Dennis Bankmann <i>Emerging Motif</i> Barriere-Beschichtung für flexible Verpackungen • Halogenfreie Barrierealternative • Potentielle Anwendungsbereiche • Kundenvorteile
12:10	Sebastian Kremer <i>Silver Plastics GmbH & Co. KG</i> Johannes Pelzer <i>Silver Plastics GmbH & Co. KG</i> airPET® - „Natürlich(!) geschäumte Temperatur- und Sauerstoffbarriere“ • Cool Touch, selbst bei Ofenanwendung bis 200° C= keine verbrannten Finger beim unmittelbaren Herausnehmen • PET – Gasbarriere bleibt unbeeinflusst • Nachhaltig, da PET-Monomaterial und geschäumt = leicht • Optisch und haptisch unvergleichbar
13:05	Karsten Schröder <i>Innoform Coaching GmbH</i> Finale • Kurzzusammenfassung der Vorträge
11:30	Dr. Karlheinz Hausmann <i>DuPont de Nemours International Sàrl</i> Nachhaltigere Frischfleischverpackung mit verbesserten Siegelmedien • Besondere Anforderungen für Fleischprodukte • Neue Lösungen mit eng anliegenden Folien • Daten und Fakten mit Beispielen
11:00	Kaffee-/Teepause mit kleinem Imbiss
13:20	Ende der Veranstaltung
8:30	Imbiss im Foyer
13:20	Kleiner Imbiss vor der Heimfahrt