# 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**

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

14:55

Dr. Ulrich Reiners

*EXTENDO GmbH*

**BOPP-Folien mit neuen, vielfältigen Barriereeigenschaften**

- 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®e - 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<br>*BARRIOPAC - 3D coating experts*<br>**Neue und weiter entwickelte Lösungen für Migrations- und Aromabarrieren**<br>• Warum sich anorganische Schichten auf Behältern durchsetzen werden<br>• Typische Verbesserungen durch anorganische Barrieren (Migration, Haltbarkeit von Füllgütern etc.)<br>• 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<br>*Windmöller & Hölscher SE & Co. KG*<br>**Fortschritte bei der Co-Extrusionstechnik für Barrierefolien**<br>• Erweiterung des Folienspektrums durch Aufrüstung bestehender Maschinen<br>• Ausstoßerhöhungen durch neue Kühlringkonzepte<br>• Verbesserte Folienqualität und Qualitätskontrolle<br>• Ersatz obsoleter Baugruppen<br>• Energie- und Rohstoffeinsparungen |
| 10:20 | Hans Örley<br>*Dr. Schenk GmbH Industriemesstechnik*<br>**Inline-Überwachung in der Produktion von Kunststofffolien und Barrierebeschichtungen**<br>• Fehlerdetektion in den Basisfilmen<br>• Ganzflächiges Monitoring von Materialeigenschaften (Beschichtungsdicke, Oberflächentextur, ...)<br>• Inline-Monitoring der EVOH-Schichtdicke als QS-Kriterium für Barriereeigenschaften<br>• Praxisbeispiele und Nutzenbetrachtung |
| 9:00 | Dr. Dennis Bankmann<br>*Emerging Motif*<br>**Barriere-Beschichtung für flexible Verpackungen**<br>• Halogenfreie Barrierealternative<br>• Potentielle Anwendungsbereiche<br>• Kundenvorteile |
| 12:10 | Sebastian Kremer<br>*Silver Plastics GmbH & Co. KG*<br>Johannes Pelzer<br>*Silver Plastics GmbH & Co. KG*<br>**airPET® - „Natürlich(!) geschäumte Temperatur- und Sauerstoffbarriere“**<br>• Cool Touch, selbst bei Ofenanwendung bis 200° C= keine verbrannten Finger beim unmittelbaren Herausnehmen<br>• PET – Gasbarriere bleibt unbeeinflusst<br>• Nachhaltig, da PET-Monomaterial und geschäumt = leicht<br>• Optisch und haptisch unvergleichbar |
| 13:05 | Karsten Schröder<br>*Innoform Coaching GmbH*<br>**Finale**<br>• Kurzzusammenfassung der Vorträge |
| 11:30 | Dr. Karlheinz Hausmann<br>*DuPont de Nemours International Sàrl*<br>**Nachhaltigere Frischfleischverpackung mit verbesserten Siegelmedien**<br>• Besondere Anforderungen für Fleischprodukte<br>• Neue Lösungen mit eng anliegenden Folien<br>• 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 |