

Chemische Reaktionen vermeiden

Mit dem Thema Lebensmittelverpackung Hand in Hand gehen die
Vorsorge vor Verunreinigung und die Vermeidung von Migration –
dabei ist das keine Hexerei



von PIA MOIK

Hygiene ist ein großes Thema in der Lebensmittelherstellung“, so DI
Gerhard **Pockenauer-Gramiller**. Dabei gilt es, den Hygienebegriff erst
einmal zu definieren und daraus Risiken abzuleiten. Vor Ort im Zuge des

Informationseminars im Hause der Firma Gramiller tat dies DI Dr. Johannes **Bergmair** vom **Österreichischen Forschungsinstitut für Chemie und Technik** (OFI), der vor allem dementsprechende Risikofaktoren im Verpackungsbereich beleuchtete. Ein Lebensmitteltechnologe sichtlich aus Leidenschaft, der dem Hygienebegriff, so wie wir ihn kennen, vorweg eines attestiert: „Er ist ziemlich ums Eck gedacht“, so Bergmair. Denn von ihrer ursprünglichen Bedeutung ausgehend, bedeutet Hygiene die „Lehre von der Verhütung von Krankheit und der Erhaltung, Förderung und Festigung der Gesundheit“.

Daher kommt postwendend Begriffskritik von Bergmair: „Das gar nicht, so etwas ist nicht erreichbar.“ Denn generelle Krankheitsverhütung ist nicht erreichbar. Vielmehr stellt sich die Frage, was de eigentlich krank macht. Im Zusammenhang mit Lebensmitteln können kurz gefasst chemische (schädliche Substanzen / Karzinogene etc.), physikalische (z. B. Verunreinigung durch Fremdkörper etc.) oder aber auch biologische (Keime etc.) Faktoren den menschlichen Körper schädigen. Dies ist auch im Verpackungsbereich Thema. Wobei Bergmair ein wichtiges Detail auf den Punkt bringt: „Wir reden nicht von Verpackungen. Wir reden über Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.“ Darunter fällt auch die Technologie oder das gesamte Umfeld, in dem Nahrung verpackt wird, inklusive Bändern, Schläuchen, Metallen und Ähnlichem.

Problem der Migration

Materialien in Lebensmittelkontakt müssen, so der Gesetzgeber, „unter guter Herstellungspraxis erzeugt werden“ und „dürfen ihre Bestandteile nicht in unannehmbare Menge an das Lebensmittel abgeben“. Übersetzt heißt dies, sie dürfen nicht gesundheitsgefährdend sein, die Lebensmittel nicht verändern und damit auch keine Verschlechterung der organoleptischen Eigenschaften hervorrufen. Damit muss Migration – also chemische Reaktionen zwischen Lebensmitteln und deren Umgebung – vermieden werden. Und diesem Problem Herr zu werden klinge komplizierter, als es tatsächlich sei, so Bergmair. Denn hier stoßen viele an ihre Grenzen. „Dabei ist es keine Zauberei. Wenn Sie sich ein bisserl damit beschäftigen, können Sie durchaus abschätzen, was

miteinander reagiert und was nicht“, meint der Lebensmitteltechnologe. Zu achten ist dabei vor allem auf Ähnlichkeiten. „Gleiche Dinge haben sich gern.

Und wenn die einmal beieinander sind, kriegen Sie sie nicht mehr auseinander“, so Bergmair. Beispiel hierfür sind Kunststoffe und Farbstoffe – beide sind Fette und sich sehr ähnlich. Also reagieren sie miteinander. Man denke an eingelegte rote Paprika inklusive Schraubverschlüssen mit Gummidichtung. Hier färbt sich die Dichtungsmasse gerne einmal rot – eine Migration vom Farbstoff in den Kunststoff. Aber nicht nur die Primärverpackung und das Lebensmittel können sich gegenseitig zu sehr „liebhaben“, so Bergmair. Denn auch die Sekundärverpackung kann eine Art von inniger Beziehung zum Inhalt aufbauen, die man so nicht wollte. Zum Beispiel können sich in einer Kartonage Verdampfungen entwickeln, die am Äußeren der Primärverpackung kondensieren – und so auch ins Produkt gelangen. Vorsicht ist geboten bei Mineralöl, Lösemitteln oder Weichmachern. Hier ist Vorsicht besser als Nachsicht und Beratung im Zweifelsfall das nützlichste aller Mittel.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at