

Tillsammans med Berndt & Partner hade Anuga FoodTec skapat ett område på mässan där besökarna kunde lära sig mer om olika produkters/processers koldioxidpåverkan.



Anuga FoodTec

Mässa med många smarta lösningar

Energibesparing. Det var ordet på många läppar under den femte upplagan av Anuga FoodTec. Och en hel del av de maskiner och utrustningar som visades på Köln-mässan kunde skryta med att de är just energibesparande. Mycket mänsklig energi går dock åt för att försöka få en överblick av denna enorma teknik- och förpackningsmässa. TEXT OCH FOTO: ÅSA LEIFE

Det var världspremiär för Ecolean Air Aseptic på Köln-mässan.

Det luftfyllda handtaget th i bild gör förpackningen lätt att hantera.



Nästan exakt lika många besökare som för tre år sedan sökte sig till Köln den 10 - 13 mars, dvs runt 39 000. Antalet utställare hade trots kristider bara minskat med en handfull till 1 172. En stor skillnad var dock att Tetra Pak inte fanns på plats, som normalt brukar fylla upp minst en halv hall. Så sent som i februari kom ett pressmeddelande från mässan som bl a handlade om de tuffa mål som utställaren Tetra Pak har satt upp för att minska sina koldioxidutsläpp och hur de systematiskt arbetar för att öka energieffektiviteten. Men i sista minuten drog Tetra Pak tillbaka sitt mässhdeltagande, säkerligen till glädje för en och annan konkurrent.

På mässan ryktades det om att avhoppet berodde på att flera av de stora kunderna indikerat att de inte skulle komma till Köln. Och det var mycket riktigt ytterst få kineser, kanske pga melaminskandalen, som visade sig i Köln. Inte heller hördes mycket ryska i gångarna.

Kalkförpackning

Konkurrent eller ej. Ecolean, ett Helsing-

borgsbaserat företag, lockade många besökare till sin eleganta monter. Den stora nyheten här var Ecolean Air Aseptic-förpackningar. På plats i montern fanns därför också Ecolean EL3, en maskin designad för aseptisk fyllning.

De aseptiska förpackningarna, som kommer att lanseras under våren, är gjorda för fyllningstemperaturer på max +30°C och för lagring och distribution i max +45°C.

I Sverige lär vi dock inte få se så mycket av de här förpackningarna eftersom vi inte är vana vid UHT-mjölk.

Svenskarna får hålla tillgodo med Ecoleans Air-förpackningar för färskva produkter. Marknaden för de nya superlätta mjölkförpackningarna finns istället initialt i Spanien och Tyskland. I Sverige skulle de dock kunna bli aktuella för juice, fick vi veta av affärsutvecklingschef Marcus Wagell, som också berättade att intresset för den nya förpackningen är mycket stort.

Smart design

Jämfört med traditionella mjölkförpackningar är miljöpåverkan, i form av

energibehov, avfall och utsläpp till luft och vatten, betydligt mindre.

Det här smart designade alternativet till traditionella mjölkkartonger väger 40 - 50 procent mindre. Tillplattade liknar de kuvert och kan sorteras som mjuk plast.

– Genom att våra förpackningar, förutom olika polymerer, till fyrtio procent består av kalciumkarbonat, som är ett förnyelsebart material, får vi ner miljöbelastningen ytterligare, berättar Marcus Wagell.

Produktens "shelflife" blir lika bra som en kartongförpacknings. Dessutom är förpackningarna i sig enormt hållbara, de håller faktiskt att stå på. Vätskekudden gör även att de stöder sig själva alldeles utmärkt under transport.

De aseptiska förpackningarna görs i tre storlekar: 500, 750 och 1 000 ml. Nästa år kommer en maskin även för portionsförpackningar.

De försteriliserade förpackningarna levereras hermetiskt tillslutna från Ecoleans fabriker för att följas av steril fyllning, där bl a UV-ljus används. ▶