



Gids voor gebruik van recycleerbaar gecoat papier als voedselverpakking

12 februari 2024, 15:10

Patrick Cosemans

Whitepaper nu beschikbaar voor download

Voor de voedselverpakkingsindustrie is het kiezen van het meest geschikte verpakkingsmateriaal voor voedingsmiddelen een dagelijkse uitdaging. Papier en karton lijken ideaal als verpakkingsmateriaal, mits ze voorzien zijn van een barrièrecoating. Toch is het niet altijd duidelijk of de coatingmaterialen aan de gewenste eigenschappen voldoen en of ze geschikt zijn voor het beoogde doel. Dat is waar Sirris en zijn Repac²-projectpartners bijspringen. We hebben onze expertise en de resultaten van uitgebreid onderzoek gebundeld in een whitepaper. Dit document is nu beschikbaar!

[Ontdek de whitepaper](#)

Uitdagend materiaal

Verpakkingen spelen vandaag een cruciale rol in de voedselvoorziening: ze beschermen de kwaliteit, garanderen de veiligheid en verlengen de houdbaarheid van levensmiddelen. Elke dag wordt de voedselverpakkingsindustrie geconfronteerd met de keuze van het meest geschikte

materiaal voor de verpakking van specifieke voedingsmiddelen. Bovendien moet bij de keuze van verpakkingsmaterialen rekening gehouden worden met de ecologische impact. De voedings- en verpakkingindustrie wordt uitgedaagd om de recycleerbaarheid van hun verpakkingsmaterialen aan te tonen. Er worden immers ambitieuze doelstellingen gesteld op Europees niveau. De Europese wetgeving schrijft voor dat 65 procent van al het verpakkingsafval tegen 2025, en tegen 2030 zelfs 70 procent, moet worden gerecycleerd (volgens EU-richtlijn 2018/852).

Papier en karton zijn - of lijken - ideale verpakkingsmaterialen door de hernieuwbare oorsprong van cellulosevezels, hoge specifieke sterkte en licht gewicht, maar papier mist de intrinsieke eigenschappen om de kwaliteit en houdbaarheid van verpakte voedingsmiddelen te beschermen. De prestaties van papier moeten worden aangepast door middel van barrièrecoatings die bescherming bieden tegen water, gasdoorlaatbaarheid of die zorgen voor behoud van aroma's. Tegenwoordig zijn er al veel gecoate papier- en kartonmaterialen op de markt bestemd voor voedselverpakkingen. Traditioneel worden gelamineerde plastic films op het papier aangebracht, maar recenter zijn er alternatieve coatings ontwikkeld op basis van waterige polymere dispersies. Het is echter niet altijd duidelijk of deze coatings aan de gewenste eigenschappen voldoen, noch of ze geschikt zijn voor het beoogde doel.

Uitdagingen aangaan, in ondersteuning van de industrie

Het Cornet-project [**Repac² | Functionele & recycleerbare gecoate papierverpakkingen voor voedingsmiddelen**](#), bracht Europese onderzoekspartners uit België, Duitsland en Polen samen, waaronder UHasselt, Sirris, Fraunhofer-IVV, Pack4Food, Flanders' FOOD, Natureef en CBIMO, met als doel deze uitdagingen aan te pakken en de industrie te ondersteunen bij de versnelde invoering van gecoate papieren verpakkingsmaterialen in productontwikkeling en productieprocessen.

De tijdens het project opgedane kennis in combinatie met de expertise van de verschillende onderzoekspartners hiervoor is samengevat in een whitepaper en ter beschikking gesteld van iedereen die zijn of haar kennis wenst te vergroten. Het 80 pagina's tellende document geeft u **een overzicht van alle belangrijke aspecten** met betrekking tot gecoate papieren verpakkingen;

- Het aanbrengen van coatings en karakterisering van de bekomen barrière-eigenschappen,
- de mechanische recycleerbaarheid van gecoat papier overeenkomstig de nieuwe geharmoniseerde Europese laboratoriumtestmethode van CEPI,
- de beoordeling van de houdbaarheid,
- de ecologische en koolstofvoetafdruk van producten,
- de afsluitbaarheid van verpakkingen in gecoat papier,
- inzichten van de industrie over industriële implementatie,
- een lijst met antwoorden op veelgestelde vragen die ons in de loop van het project bereiken.

[Download de whitepaper](#)

Gekoppeld aan deze whitepaper heeft MPR&S een **casestudy-rapport** gepubliceerd met gedetailleerde informatie over 10 industriële praktijkvoorbeelden die zijn uitgevoerd in het kader van het Repac²-project, en waarbij rekening is gehouden met alle aspecten in de whitepaper besproken aspecten.

[Download het casestudy-rapport](#)

Daarnaast is er voor bedrijven die gecoate papieren verpakkingen willen gebruiken voor specifieke voedingsmiddelen, een **database met informatie over commercieel beschikbare coatings of gecoat papier voor voedselverpakkingen** online; waar u kunt zoeken naar geschikt gecoat papiermateriaal aan de hand van verschillende criteria die doorslaggevend zijn voor uw eigen (voedings)product.

[Raadpleeg de database](#)

Dit onderzoek werd uitgevoerd in het kader van het CORNET-project '[Repac² | Functionele & recycleerbare gecoate papierverpakkingen voor voedingsmiddelen](#)', met financiering van het Vlaams Agentschap Innoveren en Ondernemen (VLAIO-TETRA, nr. HBC.2021.0288), het Duitse Federale Ministerie van Economische Zaken en Klimaatactie (BMWK, IGF-project nr. 323 EN), en het Pools Nationale Centrum voor Onderzoek en Ontwikkeling (nr. CORNET/31/11/REPAC2/2022).

Auteurs



Patrick Cosemans