

VOLL IM TREND

PRODUCT STORY, APRIL 2019



Säfte, Smoothies oder auch Kokoswasser erfreuen sich aktuell großer Beliebtheit. Gerade gesundheitsbewusste und sporttreibende Verbraucher setzen auf eine wohltuende Wirkung. Damit die Getränke möglichst lange frisch bleiben, vertrauen die Hersteller auf ein schonendes Produkt von Evonik Active Oxygens.

Evonik Resource Efficiency GmbH
Rellinghauser Straße 1–11
45128 Essen
Deutschland

Kontakt
Nina-Marlen Orth
Phone +49 6181 59-4430
nina-marlen.orth@evonik.com

Immer neue Trendgetränke kommen auf den Markt und sprechen eine große Zielgruppe an. Sie basieren meist auf natürlichen oder naturbelassenen Produkten und folgen damit dem Zeitgeist. Schließlich wollen viele Verbraucher ihrem Körper während eines oftmals stressigen Alltags etwas Gutes tun. Hinzu kommt, dass Smoothies und Säfte eben schneller getrunken sind, als die ihnen zugrundeliegenden Früchte verzehrt. Die Zeitersparnis spiegelt sich zugleich in der Beliebtheit von Ready-to-Go-Produkten wider, die auf dem Weg zur Arbeit oder in der Mittagspause in ebenso leichten wie handlichen PET-Flaschen und Getränkekartons verkauft werden.

Die Wohlfühl-Produkte lassen sich die Verbraucher gerne etwas mehr kosten. Schließlich werben viele Smoothies mit der geballten Ladung gesunder Inhaltsstoffe. Auch Green Smoothies, die sich zum Teil aus verschiedenen Gemüsesorten zusammensetzen, werden immer gefragter. In den letzten Jahren hat Kokoswasser ebenfalls eine größer werdende Fangemeinde angesprochen. Als Getränk für Sportler und als Durstlöcher überzeugt es ebenso wie Fruchtsaftschorlen. Sie alle punkten umso mehr, wenn ihnen keinerlei künstliche Zusätze hinzugefügt wurden. Diesen Durst nach möglichst natürlichen und frischen Produkten unterstützt ein Produkt von Evonik. Es sorgt dafür, dass Trendgetränke in Getränkekartons länger haltbar bleiben, ohne dass sie gekühlt werden müssen, und ohne dass deren Aromen sowie Vitamine dabei auf der Strecke bleiben.

SCHONENDE DESINFEKTION

Wie das Evonik-Produkt eingesetzt wird, das zeigt ein Besuch bei einem Abfüllbetrieb im Westerwald. Schon frühmorgens, um kurz vor 6 Uhr, läuft die Produktion auf vollen Touren. In einem Gebäude des Familienbetriebs verrichtet der Abfüllbetrieb von Tetra Pak ihren Dienst im immer gleichen Rhythmus. Im Halbsekundentakt verlassen gerade befüllte Getränkekartons die Maschine. Auf ihnen sind oben die Abfüllzeit und das Mindesthaltbarkeitsdatum aufgebracht.

Das Geheimnis einer längeren Frische verbirgt sich im oberen Teil des Abfüllbetriebs. Dort kommen die noch leeren Getränkekartons in ein Tauchbad mit Wasserstoffperoxid, das dafür sorgt, dass keinerlei Keime in der Verpackung verbleiben. Denn Keime würden das abzufüllende Produkt schneller verderben lassen. Bevor der Getränkekarton befüllt wird, wird die Verpackung durch Gummiwalzen und Heißluftgebläse von überschüssigem Wasserstoffperoxid befreit. „Durch die besondere Form der Abfüllung kann die Haltbarkeit deutlich verlängert werden.“ sagt ein Mitarbeiter des Betriebs.

Hauptsächlich sensible Getränke mit hohen hygienischen Anforderungen wie Milchprodukte und Säfte profitieren von dieser sogenannten aseptischen Verpackung. Das Evonik-Produkt, das die Keime in Schach hält, heißt OXTERIL® und ist eine wässrige Wasserstoffperoxidlösung. Das mag für gesundheitsbewusste Käufer zunächst wie ein Widerspruch klingen. Wasserstoffperoxid ist schließlich eine Chemikalie. Dr. Sebastian Imm, Verantwortlicher für die Anwendungstechnik Wasserstoffperoxid bei Evonik, klärt auf: „Das von Evonik hierfür entwickelte Wasserstoffperoxid Namens OXTERIL® ist

hoch rein und zerfällt unter Wärmeeinwirkung zu Wasser und Sauerstoff, wodurch es als sehr umweltverträgliches Desinfektionsprodukt für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie bestens geeignet ist.“ In dieser Hinsicht passt das hochreine Produkt OXTERIL® sehr gut zu den wegen seiner Natürlichkeit geschätzten Trendprodukten. Es belastet weder die Umwelt noch den Verbraucher, da neben dem sich verflüchtigen Sauerstoff nur Wasser zurückbleibt. Nicht zuletzt deshalb hat sich Wasserstoffperoxid in der Getränkeindustrie als gründlich reinigendes, aber dennoch schonendes Produkt durchgesetzt.



Ganz nah dran: Evonik steht im ständigen Dialog mit den Anwendern von OXTERIL® – so kann das Produkt nicht nur technisch weiterentwickelt werden, auch Markttrends werden berücksichtigt

UNGEKÜHLT LÄNGER HALTBAR

Das Abfüllen der Getränke in die mit Wasserstoffperoxid desinfizierten Getränkekartons hat einen weiteren entscheidenden Vorteil: Die Produkte bleiben ungekühlt länger haltbar, ohne dass ihnen zusätzliche Konservierungsstoffe zugegeben werden müssen. Zudem ermöglichen die recycelbaren Verpackungen vielfältige Designs, wodurch dem individuellen Charakter der Getränke auch optisch Rechnung getragen werden kann. Die handlichen Kartons sind nicht zuletzt praktisch: „Getränkekartons mit Giebelform sind aktuell sehr gefragt, denn sie erleichtern das Ausgießen“, sagt der Mitarbeiter des Betriebs, der die Vorlieben der Verbraucher kennt. Der Abfüllbetrieb hat dieses Design bei seiner breiten Fruchtsaftpalette aufgegriffen und damit sehr gute Erfahrungen gemacht.

Evonik ebnet mit seinen Produkten der Lebensmittelsicherheit und damit der Getränkeindustrie den Weg. Der gestiegene Bedarf nach gesunden Trendgetränken wird durch die schonende Desinfektion des Verpackungsmaterials unterstützt. Das Ergebnis: Weniger verdorbene Waren und voller Geschmack bei längerer Haltbarkeit.