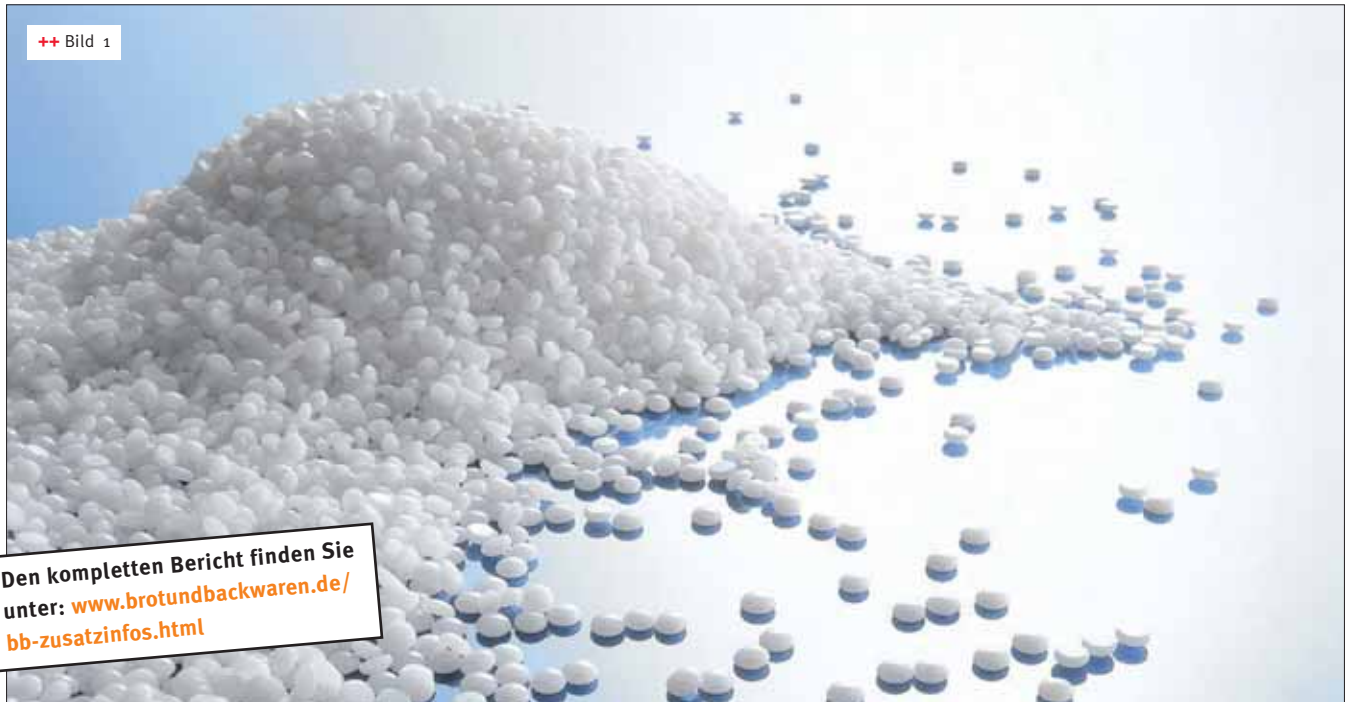


# Migrationsrisiken vermeiden

ANALOG ZU DEN FARBEN UND LACKEN FÜR DEN VERPACKUNGSDRUCK MÜSSEN IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE AUCH KLEBSTOFFE FREI SEIN VON TOXISCHEN SUBSTANZEN, DIE IN DAS LEBENSMITTEL MIGRIEREN KÖNNTEN.



Den kompletten Bericht finden Sie unter: [www.brotundbackwaren.de/bb-zusatzinfos.html](http://www.brotundbackwaren.de/bb-zusatzinfos.html)

++ Bild 1

Henkel bietet wasserbasierte Klebstoffe für migrationsarme Konsumgüterverpackungen als Low-Migration-Klebstoffe an

**+** Dispersionsklebstoffe spielen bei der Herstellung von Verpackungen aus Papier und Karton eine wichtige Rolle. In der Lebensmittelindustrie stellt eine mögliche Migration der Inhaltsstoffe des Klebstoffes aus den verklebten Faltschachteln, Tüten oder Beuteln ein potenzielles Risiko dar. Daher wurden seit 2011 die Auflagen für Lebensmittel-Verpackungen strenger. Sie unterliegen unter anderem der Europäischen Kunststoffverordnung, die die maximale Migration von Inhaltsstoffen in die zu verpackenden Lebensmittel vorgibt. Damit können so gut wie gar keine Inhaltsstoffe aus dem Klebstoff an das Nahrungsmittel gelangen. Klebstoffhersteller wie Henkel, Eukalin oder BASF haben sich darauf eingestellt und ihre Rezepturen optimiert bzw. neue wasserbasierte Klebstoffe entwickelt.

## Belastung reduzieren

Die Henkel AG & Co. KGaA aus Düsseldorf, Deutschland, bietet nun erstmals die vollständige wasserbasierte Klebstoffpalette für migrationsarme Konsumgüterverpackungen unter der Marke Adhesin als Low-Migration-Klebstoffe an. Für die verschiedenen Verarbeitungssysteme vom Rollen bis zum Düsenauftrag stehen spezifische Produktvarianten zur Verfügung. Außerdem zeichnen sich die Adhesin Low-Migration-Produkte durch sparsamen Verbrauch aus. Henkel verzichtet bei der Serie vollständig auf Weichmacher. Auch der Einsatz von anderen Inhaltsstoffen mit

potenziellem Migrationsrisiko, wie Lösemittel, wird auf ein Minimum reduziert. Dabei stammen im Lebensmittel nachweisbare Mengen nicht nur unmittelbar aus der Verklebung der Verpackung, sondern auch mittelbar aus dem Papierrecycling: Die in den Altverpackungen enthaltenen Dispersionsklebstoffe mit Weichmachern gelangen in den Papierkreislauf, wobei sie sich in den Papierfasern anreichern können. Die Papierfabriken haben keine Möglichkeit, die Weichmacher zu entfernen. Da der Anteil von Recyclingfasern bei der Karton- und Papierherstellung kontinuierlich zunimmt, erhöht sich auch der Anteil der verschleppten Weichmacher. „Seitens der Verpackungsindustrie wird das Migrationsrisiko durch Klebstoffe häufig außer Acht gelassen. Für eine migrationsarme Verpackung benötigt man allerdings den geeigneten Verbund aus Papier, Druckfarben und Klebstoffen“, sagt Oliver Klewe, Henkel Marketing Manager Paper Converting Europa.

Die neuen Produkte entsprechen der Empfehlung XIV des Bundesinstituts für Risikobewertung. Die Empfehlung gilt für Kunststoff-Dispersionen mit Lebensmittelkontakt und sieht eine Reduzierung der Belastung von Recyclingpapieren durch verschleppte Weichmacher vor. Technisch erfüllen die weichmacherfreien Henkel-Klebstoffe alle industrieeüblichen Anforderungen zur Verklebung von Faltschachteln, Wellpappekartons, Tüten und Beuteln und anderen Papierverpackungen einschließlich der großflächigen Kaschierung. +++

**Comprehensive overview of the latest developments  
within the bakery markets in Europe**

Hard copy, 256 pages, EUR 30 + VAT + handling/postage

**f2m**



## **Review: European Bakery Market**

**Available at  
iba 2012**

**Hall A2 – Stand 144**

Fotolia.com © dlspicture

**f2m food multimedia gmbh**

Behnstr. 61 · 22767 Hamburg · Germany

Phone: +49 40 39 90 12 27 · Fax: +49 40 39 90 12 29

E-mail: [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de) · [www.foodmultimedia.de](http://www.foodmultimedia.de)



# Von Silo bis LKW





## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**