

Mars 2012

Trophée Alufoil 2012 : Une barquette multicouches qui réduit les temps de cuisson

La technologie multicouches appliquée aux barquettes et aux opercules a reçu un Trophée Alufoil Commodity Consommateur. TIBON® était une candidature commune de Plus Pack (distributeur en Europe), Danapak Flexibles (titulaire de la licence de production) et Tibon Technology. Les barquettes traitées avec TIBON® réduiraient de 25 à 40% les temps de cuisson par rapport aux barquettes traditionnelles.

« A une époque où chacun est concerné par les coûts d'énergie au stade de la consommation, cette technologie apporte une contribution significative à la réduction des temps de cuisson. Elle améliore aussi la sécurité sanitaire des produits surgelés en assurant une augmentation plus rapide de la température à l'intérieur de la barquette au cours du réchauffage » a indiqué la présidente du jury, Antoinette Devine, global packaging consultant pour SABMiller.

Des tests réalisés auprès de 10 utilisateurs majeurs de barquettes ont démontré la réduction importante des temps de cuisson et une amélioration du goût des produits. Cette technologie protégée par un brevet international permet soit de réduire le temps de cuisson à la température recommandée, soit d'afficher une température inférieure pour la durée de cuisson préconisée. Cela peut se traduire par une économie d'énergie et donc par une réduction des émissions de CO₂.

Les températures de cuisson pour les barquettes et opercules traditionnels sont d'environ 100°C. La technologie TIBON® permet de dépasser rapidement 100°C car elle capte et retient la chaleur émise par le four conventionnel ou par le grill.

La chaleur radiante constitue 60% de la chaleur à l'intérieur du four. L'enduction TIBON® sur la barquette facilite la transmission du rayonnement infra-rouge dans le produit. Le coefficient de transmission par cm² augmente jusqu'à 400%, ce qui permet d'éviter la phase humide dans le réchauffage du surgelé et d'améliorer ainsi le goût et l'aspect de l'aliment, indique Plus Pack.

« Le Trophée Alufoil récompense une nouvelle technologie qui, nous l'espérons, pourrait révolutionner les barquettes aluminium classiques » a déclaré Steen Hastrup, directeur général de Plus Pack. Lars W Hyldgaard, directeur général de Danapak Flexibles a ajouté : « Cette technologie a le potentiel pour créer une gamme entière de nouveaux concepts apportant plus de commodité aux consommateurs. »

« Ce Trophée prouve que TIBON® pourrait constituer un bond important dans la technologie de transformation de la feuille d'aluminium. Nous pensons que cette technologie est la plus performante pour la cuisson en barquette aluminium avec en outre, l'avantage d'une réduction de la consommation d'énergie et des émissions de CO₂ » a conclu Lars Schønning, président de Tibon Technology.

Cette technologie a déjà été utilisée pour de l'aluminium ménager. L'enduction Tibon® permet à la chaleur d'un four conventionnel de passer au travers de la feuille et de réchauffer l'aliment emballé. Le produit est actuellement utilisé en Europe pour différents types de barquettes.



Le concours des Trophées Alufoil est organisé par European Aluminium Foil Association. Il comprend cinq catégories : Commodity Consommateur, Marketing et Design, Protection du Produit, Efficacité des Ressources et Innovation Technique. Le jury décerne également des Trophées d'Excellence toutes Catégories. Le concours 2012 a récompensé 13 gagnants parmi 52 candidatures.

Des photos haute résolution peuvent être téléchargées. Toutes les candidatures peuvent être vues sur www.alufoil.org

Contact presse :

Guido Aufdemkamp, Directeur Communication