

Mars 2013

Trophées Alufoil 2013 : des performances améliorées grâce à un nouveau concept d'emballage pour fromage frais

La coquille préformée en feuille d'aluminium fabriquée par **Constantia Flexibles/Hueck** pour le remplissage à chaud du **Philadelphia classique/light**, une spécialité fromagère de Kraft, constitue une avancée majeure dans l'emballage de ce produit difficile. À ce titre, elle a été récompensée par un Trophée Alufoil dans la catégorie Innovation Technique.

Le président du jury, le Professeur Markus Prem, directeur du département de Technologie des emballages alimentaires de l'Université des sciences appliquées de Kempten, a expliqué la décision du jury : « D'un point de vue technique, cet emballage a été "mis au point" pour fournir des performances à un niveau optimal. Les produits chauds sont connus pour être des produits difficiles à conditionner dans des récipients non rigides. Pourtant, en l'occurrence, les exigences des propriétaires de marques et des consommateurs ont été respectées de façon très innovante et le résultat c'est un emballage d'un aspect attrayant et extrêmement efficace. »



Une machine spécialement conçue par Alpma donne à la coquille ou "Philly Brick" sa forme rectangulaire. Une fois la crème de fromage chaude versée dans l'emballage, celui-ci est scellé à chaud dans le sens de parcours de la machine puis dans le sens perpendiculaire. Les rabats scellés sont pliés vers le côté verso. Pour ouvrir, il suffit de tirer sur les languettes présentes sur le joint longitudinal.

Selon Constantia, le laminé d'alu9µm/oPP20µm/alu9µm/ laqué et thermoscellé présente de très bonnes caractéristiques de pliure, tout en étant suffisamment stable pour le remplissage, résistant à la déchirure et imprimable par rotogravure et gaufrage. Le design implique que l'emballage est entièrement scellé, ce qui permet à la feuille d'aluminium d'offrir des performances de barrière globale accrues.

Selon les informations recueillies auprès de la société Kraft, l'oxydation des matières grasses a diminué de 50 % ; la prise d'odeur ou la réaction aux odeurs d'autres aliments (par exemple, d'un oignon dans le réfrigérateur) a diminué de plus de 70 % ; il est également possible d'augmenter la durée de conservation du produit de 90 à 120 jours.

« Nous sommes particulièrement fiers d'être lauréat du Trophée Alufoil dans la catégorie Innovation Technique, car cela prouve clairement la très grande capacité d'innovation de Constantia Hueck Folien. Avec le "Philly Brick Foil", nous avons créé un emballage qui respecte les normes de qualité édictées par Kraft ainsi que leurs exigences en matière d'ouverture facile et

de meilleure protection du produit », a relevé Andreas Eger, directeur technique produit au département Produits laitiers et alimentaires chez Constantia Hueck Folien.

Pour exécuter le processus complexe de remplissage et de pliage requis, Alpma Maschinenbau a construit une machine à la pointe de la technologie.

Les Trophées Alufoil sont organisés par l'EAFA (European Aluminium Foil Association). Ils comportent cinq catégories : Satisfaction du Consommateur, Marketing et Design, Protection du Produit, Efficacité des Ressources et Innovation Technique. Les membres du jury décernent également des prix spéciaux. L'édition 2013 a ainsi distingué 12 lauréats.

Rendez-vous sur www.alufoil.org pour connaître le nom des lauréats et télécharger des images en haute résolution.

Informations complémentaires :

Guido Aufdemkamp, Directeur Communication

L'EAFA (European Aluminium Foil Association) est l'association internationale qui représente les entreprises impliquées dans le laminage de la feuille d'aluminium et dans la fabrication de systèmes de fermeture en aluminium, de conteneurs en aluminium semi-rigides et de divers types d'emballage souple. Elle réunit plus de 100 sociétés issues d'Europe occidentale, centrale et orientale.