

Minder verspilling

door slimmere verpakking

Tekst: Norbert van der Werff Foto: University of Strathclyde

►►► **Wetenschappers van de University of Strathclyde in het Schotse Glasgow ontwikkelen een verpakking die van kleur verandert als het product niet meer voor consumptie geschikt is. Dat biedt voordelen voor de voedselveiligheid én zorgt ervoor dat producten niet onnodig worden weggegooid.**

Professor Andrew Mills wil met een verkleurende verpakking verspilling aanpakken.

Labels in een verpakking die aangeven of een product nog wel vers is, bestaan al langer. Onderzoekers van de University of Strathclyde werken nu aan een indicator

die deel uitmaakt van de verpakking zelf. Het plastic van de MAP-verpakking verkleurt als het product niet vers meer is omdat de verpakking beschadigd is of omdat de houdbaarheidsdatum van het product verstreken is. De nieuwe verpakking wordt volgens de bedenkers veel goedkoper dan de al bestaande verpakkingen met freshness-indicator. De verkleurende verpakking moet een einde maken aan de verwarring door de aanduidingen 'te gebruiken tot' en 'ten minste houdbaar tot'. 'Te gebruiken tot' staat op bederfelijke producten als (pluimvee)vlees, vis, voorgesneden groenten en koelverse maaltijden. Deze producten kunnen gezondheidsproblemen veroorzaken bij consumptie na genoemde datum. De THT-datum geeft echter aan dat de producent tot die dag een goede kwaliteit garandeert. Na die tijd kan het product doorgaans zonder problemen worden gegeten, maar consumenten nemen vaak het zekere voor het onzekere en gooien het product toch maar weg. Volgens de University of Strathclyde gaat het in Britse huishoudens jaarlijks om 8,3 miljoen ton voedsel, waarvan het meeste gewoon geconsumeerd had kunnen worden. Een gemiddeld gezin in de EU gooit jaarlijks voor 659 euro in de vuilnisbak, zo blijkt uit onderzoek van Milieu Centraal. Volgens het Factsheet Voedselverspilling dat het toenmalige ministerie van LNV vorig

jaar opstelde, gaat het in Nederland om zo'n vijftig kilo per persoon, acht tot elf procent van wat mensen kopen, met een waarde van ongeveer 2,4 miljard euro. In de keten gaat voor nog eens 2 miljard euro verloren, in sommige sectoren is dat 30 tot 50 procent van het volume. Daarbij gaat het om 75 tot 90 procent van de gevallen om verse producten.

Voedselveiligheidsprobleem

In de VS worden 48 miljoen consumenten per jaar ziek door voeding. In Europa liggen de cijfers vele malen lager, maar ook hier speelt het voedselveiligheidsprobleem. Een deel van de ziektegevallen komt door verkeerd gedrag van de consument, die producten te lang of verkeerd bewaart of bereidt. Denk daarbij aan kruisbesmetting in de keuken. Een flink deel heeft echter te maken met de hoeveelheid micro-organismen nog voordat de producten in het bezit zijn van de consument. Een verkleurende verpakking dwingt fabrikanten om ervoor te zorgen dat een product op de 'te gebruiken tot'-datum inderdaad nog te consumeren is.

Professor Andrew Mills van de afdeling Zuur- en toegepaste Chemie leidt het project. Hij stelt te hopen dat de nieuwe verpakking consumptie van voedsel dat niet meer geschikt is voor consumptie zal beperken en helpt om onnodig weggooien te vermijden. "We hopen ook dat het een positief effect heeft op de vlees- en visindustrie." Navraag leert echter dat er nog veel vragen beantwoord moeten worden. Welke materialen kunnen worden gebruikt en waardoor de plastics verkleuren kan (of wil) Mills niet zeggen. Ook wanneer de verpakking beschikbaar komt, is nog niet bekend. "Het onderzoek bevindt zich nog in een pril stadium", laat hij via een woordvoerder van de universiteit weten. ◀◀◀

