

Ziel dieses Projekts war es, die Frischhaltefähigkeit von verschiedenen Frischhaltedosen mit Hilfe von verschiedenen Lebensmitteln unter definierten haushaltsnahen Versuchsbedingungen zu untersuchen.

Versuchsdurchführung:

Frischhaltedosen folgender Hersteller wurden untersucht:

- AWG
- Curver
- Emsa
- IKEA
- Tupper



Zur Untersuchung verwendete Lebensmittel:

- Gouda
- Nudeln
- Salat
- Wurst



Die Nudeln wurden gekocht, der Salat geschnitten und gewaschen. Unter besonders hygienischen Bedingungen wurden die Lebensmittel in die Dosen eingefüllt. Die Füllmenge hing vom Dosenvolumen ab, so dass das Verhältnis Lebensmittel / Luft in allen Dosen annähernd gleich war.



Die gefüllten Dosen wurden 14 Tage in Kühlschränken bei 6°C gelagert. Zwei Mal am Tag wurden die Dosen bei Raumtemperatur für je eine Stunde geöffnet, um ein Frühstück und Abendessen zu simulieren.

Um die Veränderungen der Lebensmittel festzuhalten, fanden regelmäßig optische und olfaktorische Bewertungen statt. Dabei mussten sich die drei sensorisch geschulten Bewerterinnen bei jeder Dose fragen, ob sie dieses Lebensmittel noch verzehren würden oder nicht. Weitere Kriterien:

- ✓ Mikroorganismenwachstum oder Schimmelbefall?
- ✓ Typisches Aussehen?
- ✓ Typischer Geruch?
- ✓ Ausgetrocknete Bereiche?




Neben der Frischhaltefähigkeit wurde auch getestet, ob die Dosen Farbe oder Geruch von Lebensmitteln nehmen. Dazu wurde erwärmte und auf ca. 35°C abgekühlte ölhaltige Tomatensauce sowie ein im Geruch deftiger Rotschmirekäse in die Dosen gefüllt. Nach einwöchiger Lagerung bei 6°C wurden die Dosen entleert, in einer Spülmaschine im Intensivprogramm gereinigt und anschließend bewertet.

Zusätzlich wurde das Handling der Dosen bewertet. Berücksichtigt wurden das Öffnen und Schließen sowie die Stapelbarkeit im geöffneten und geschlossenen Zustand.

Ergebnisse

Bezüglich der Frischhaltefähigkeit wurden unter den definierten Untersuchungsbedingungen keine gravierenden Unterschiede zwischen den verschiedenen Dosenfabrikaten festgestellt. Da die Frischhaltefähigkeit der Hauptaspekt dieser Untersuchungen war, wurde das Handling, die Verfärbbarkeit und Geruchsannahme nicht in ein Gesamturteil eingerechnet. Diese Aspekte können dennoch zur Auf- oder Abwertung herangezogen werden.

		AWG	Curver	Emsa	IKEA	Tupper
 Frischhaltefähigkeit	Gouda	gut	befr.	bef.	bef.	bef.
	Nudeln	gut	gut	gut	gut	gut
	Salat	sehr gut	gut	gut	gut	gut
	Wurst	gut	gut	gut	gut	gut
Frischhaltefähigkeit gesamt		gut (2,1)	gut (2,3)	gut (2,2)	gut (2,2)	gut (2,2)
Dosenhandling		bef.	gut	sehr gut	bef.	sehr gut
	Verfärbung	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja
	Geruchsannahme	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein

Dieses Projekt lief im Auftrag der Redaktion von ServiceZeit KostProbe vom Westdeutschen Rundfunk (WDR).

ServiceZeit KostProbe zeigt moderne Produktionsmethoden in der heutigen Landwirtschaft und gibt Einblick in die Labors der Lebensmittelindustrie. Die Sendung stellt neuartige Nahrungsmittel und Technologien vor, informiert über Gütesiegel und neue Kennzeichnungen und lässt regelmäßig eigene Tests durchführen. Diese sehr aufwendigen Tests sind ein Markenzeichen von ServiceZeit KostProbe geworden.



Weitere Themen befassen sich mit dem umweltfreundlichen Haushalt: Vorratshaltung, Energiesparen, verpackungsarmer Einkauf, Lebensmitteltransport etc.

ServiceZeit KostProbe erscheint alle 14 Tage, montags um 18.20 Uhr im Wechsel mit ServiceZeit Gesundheit.

