

Kemian Päivät 2019: Elintarvikepakkauksen moderni muoto

Aika: 28.3.2019

Paikka: Helsinki

Asiasanat: *elintarvikepakkaukset, pakkaukset, biohajoavuus, uudet materiaalit*

Lisätiedot: Kaija Vesanen, kaija.vesanen@satafood.net, puh. 050 599 4102

ETS/Elintarviketeollisuuden jaoston ja Kemian Seuran järjestämä tilaisuus elintarvikepakkauksista kiinnostusti n. 200 paikalle saapunutta asiantuntijaa. Päivän puheenvuorot olivat hyvin mielenkiintoisia.

Ylitarkastaja **Merja Virtanen Ruokavirastosta** kertoi turvallisista ja vaatimustenmukaisista pakkauksista - asia joka koskettaa jokaista elintarvikkeiden valmistuksen kanssa toimivaa. Viime aikojen puheenaihe on ollut "bambuiset muovit", joita väitetään biohajoaviksi, mutta eivät sitä kuitenkaan ole. Muovimateriaalien toimittajien on toimitettava myös vaatimuksenmukaisuustodistus ostajille. Kontaktimateriaaleja koskee laaja lainsäädäntö, esim. EU:n kehysasetus 1935/2004. Kontaktimateriaalilainsäädäntö ei koske rehupakkauksia lainkaan.

Johtava tutkija **Pekka Saranpää Lukesta** kertoi uusista pakkausmateriaaleista teemalla "Tuote osana pakkausta – elintarvikepakkauksen uusi tarina". Uusia pakkausmateriaaleja pyritään kehittämään maatalouden sivuvirroista biomimetikkaa soveltaen: esim. herneenpaloista on eristettävissä kutiinivahaa. Myös koivun kuoresta on kehitettävissä pakkausmateriaalia, suberiinia, josta saa tehtyä kartonkipakkaukseen hydrofobisen pinnan. Uutuutena esitettiin myös suomugelatiini päällystykseseen ja kapselointiin. Saranpää kertoi myös Herää Pahvi! -hankkeesta, jossa kehitetään eco deluxe- ruokapakkauksia tavoitteena brändiarvon nosto. Esimerkkejä on jo: alkoholipakkaus, jossa rypäleenkuorta pakkausmateriaalissa sekä GreeNest vihreä munakenno, jossa osa selluloosasta on korvattu ruoholla.

Agropaperit, joissa esim. 20 % viljankuorta (kaura, ohra) ja sivuvirtakartongit säästäisivät metsiä muuhun käyttöön (resurssitehokkuus, kiertotalous). Kaurankuori (35 €/tn) on myös selvästi selluloosaa (900 €/tn) halvempaa. Vuonna 2018 tuotettiin 818 milj. kg kauraa, josta kuorta on 20 -23 % eli vähintään 163 milj. kg. Kaurasta kuoritaan ainakin elintarviketäyttöön menevä osuus, joka tällä hetkellä on 102 milj. kg, siitä kuorta saadaan vähintään 20 milj. kg. Käykö niin, että kaikki kaura kannattaa kuoria selluloosan täyteaineeksi? Samalla rehuarvo nousee. Toivotaan, että kysyntää riittää visuaalisesti näyttäville kaurankuoriarkeille.

Senior Scientist **Heidi Peltola VTT:stä** kertoi elintarvikepakkausten tulevaisuudesta: ekologiset pakkausmateriaalit ja -ratkaisut. Pakkausmateriaaleista puhuttaessa terminologia voi joskus olla kirjavaa: kompostoitavuus on standardoitu, biohajoavuutta taas ei. Kierrätettävän pakkauksen suunnitteluun (ecodesign) on tehty opas.

Peltola kertoi myös uusista pakkausmateriaaleista ja -ratkaisuista Suomesta ja ulkomailta:

- Woodly, selluloosapohjainen muovi, Järvikylän salaatit
- Kierrätetty PET, rPET, Pramia Plastic Oy
- CoCoVi, uudelleen suljettava biohajoava pussi
- Jospak -valmistuokapakkaukset
- Kotkamillsin ISLA-kertäkäyttökuppi, jonka voi kierrättää toimistopaperin seassa
- Tetrapak nestekartonki
- Atrian jauhelihapakkaus (vähentää muovia)
- HKScan pois mustasta muovista, jota muovien kierrätyksessä ei osata lajitella