

Vakuumverpackungen

Warum Klebstoff den Kaffee frisch hält

Düsseldorf – Morgens ist die Welt noch in Ordnung: Ob Frühaufsteher oder Morgenmuffel – strömt aromatischer Kaffeeduft aus der Küche, sind alle schnell munter. Verantwortlich für den köstlichen Geruch sind unter anderem Klebstoffe: Erst sie machen die praktische Vakuumverpackung möglich, die Kaffee & Co. frisch hält.

Ob köstlich riechender Kaffee, knackige Brötchen oder saftiger Schinken – wenn der morgendliche Familien-Frühstückstisch von hungrigen Mäulern geplündert wird, soll vor allem alles schön frisch sein. Die clevere Unterstützung: Vakuumverpackungen – sie halten viele unserer Lebensmittel frisch und qualitativ hochwertig.

Die Vakuumverpackung besteht aus Mehrverbundfolien, die hauchdünn und für das menschliche Auge kaum sichtbar miteinander verklebt sind. Die trockene und luftleere Umgebung, die die Produkte sicher vor Feuchtigkeit, Schimmel und Bakterien schützt, verlängert die Haltbarkeit. Obst oder Gemüse beispielsweise, hält vakuumverpackt circa vier bis sechs Mal länger. Das luftundurchlässige Verkleben der Folien sichert dabei absolute Frische.

Die Anforderungen an den Klebstoff: Er muss lebensrechtlich unbedenklich sein und natürlich geruchs- und geschmacksneutral sowie temperatur- und feuchtigkeitsbeständig.

Übrigens: So gut wie alle Lebensmittel lassen sich vakuumverpacken. Von Fisch und Fleisch über Käse, Kartoffeln und Reis bis hin zu Gemüse, Obst und Soßen. Längere Haltbarkeit und Frische ist in jedem Fall garantiert – dank Klebstoffen.