

## **PerfoTec zet een nieuwe standaard met een innovatieve recyclebare folie**

De experts van PerfoTec staan met een speciale recyclebare folie klaar om de wereld te veroveren met hun strijd om afval te verminderen. Deze nieuwe folie heeft een hogere waterdampdoorlaatbaarheid en een betere koolstofdioxidedoorlaatbaarheid dan de huidige folies die op de markt aanwezig zijn.

Op dit moment gebruiken verpakkers over de hele wereld een BOPP-folie om verse producten te verpakken. PerfoTec ontwierp een nieuwe folie met eigenschappen die de versheid van verse producten ondersteunen en verbeteren. En het goede nieuws is dat de prijsklasse van deze nieuwe folie gelijk is aan de standaard BOPP folie!

De ontwikkeling van deze nieuwe folie was een uitdagend proces omdat de nieuwe folie aan verschillende eisen moet voldoen. Een belangrijke eigenschap is natuurlijk de eis dat de nieuwe folie op machines in de verpakkingindustrie bruikbaar moet zijn en dus moet de sterkte en de flexibiliteit gelijk zijn aan BOPP-folie. PerfoTec wil dat de nieuwe folie ook een hoge waterdampdoorlaatbaarheid en hoge kooldioxidedoorlaatbaarheid heeft. De eerste eigenschap in combinatie met microperforatie regelt de ademhalingssnelheid van verse producten. Dit is belangrijk omdat het hiermee de versheid van de verpakte groenten en fruit bepaald. De waterdampdoorlaatbaarheid voorkomt condensatie in de verpakking en ook dit heeft een gunstig effect op de houdbaarheid van het product.

De resultaten voor verpakte verse spinazie zijn verbluffend en ondanks dat sommige tests nog steeds lopen, kan PerfoTec niet wachten om de wereld hierover te informeren. Bij normale BOPP-verpakkingen is de versheid van losse spinazie in de koudeketen in Europa ongeveer 6 a 7 dagen. PerfoTec testte de extra versheid onder verschillende omstandigheden. In een gecontroleerde omgeving werd de spinazie direct vanaf de oogst verpakt met de nieuwe innovatieve folie. En met de gecombineerde technologie van PerfoTec bleef de losse spinazie wel 21 dagen vers! De standaard verpakte spinazie had toen al een slechte kwaliteit en gaf een rottende geur, terwijl de met de nieuwe technologie verpakte losse spinazie nog steeds vers was: de geur en de smaak was nog steeds goed en de losse spinazie vertoonde geen vergeling van de bladeren. Ook werd voldaan aan de voedselveiligheidseisen.

Op dit moment lopen nog enkele testen en die resultaten verwacht PerfoTec na de Fruit Logistica-beurs in Berlijn te presenteren. Als u meer wilt weten over deze nieuwe innovatieve folie en dit verbluffende resultaat kunt u zich wenden tot **PerfoTec's Global Sales Manager Stefano Hiwat**. U kunt ons ook bezoeken in Berlijn in hal 3.1 en stand B.09.

In Europa is de nieuwe folie ook al commercieel in gebruik genomen en bevindt zich niet meer in een ontwikkelingsfase. De nieuwe innovatieve folie – gecombineerd met microperforatie – laat geweldige resultaten zien voor spinazie. Voor andere groenten zoals baby leaves, ijsbergsalade of gemengde salade past PerfoTec de folie-eigenschappen nog een beetje aan om het beste optimum te bereiken.

Bij interesse om te weten hoe PerfoTec u kan helpen met uw strijd om uw producten vers te houden, nodigen wij u uit om contact met ons op te nemen:

[info@perfotec.com](mailto:info@perfotec.com)

**PerfoTec BV**

Klompemakersweg 16  
3449 JB Woerden