

## Neue Produkte: Frischhalteigenschaften von Bienenwachstüchern



### Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein sind im eigenen Haushalt angekommen.

Einen Beitrag zur Reduktion von Einwegverpackungen könne Bienenwachstücher sein. Die Baumwolltücher werden in Bienenwachs getränkt um eine Alternativen zu Alu- und Frischhaltefolie dazustellen. Im Gegensatz zu den Einwegverpackungen werden Bienenwachstücher nicht nach einmaliger Benutzung weggeworfen sondern können länger i Haushalt benutzt werden.

### Problemstellung und Zielsetzung

Zielstellung einer studentische Projektarbeit war es, die Frischhalteigenschaften von verschiedenen Bienenwachstüchern im Vergleich zu herkömmlichen Einwegverpackungen zu bewerten. Zu diesem Zweck wurden geeignete Lebensmittel ausgewählt. Ein Forschungsschwerpunkt dieser Untersuchung lag in der Definition und Messbarmachung der Frische der Lebensmittel. Gemüse, Brot, Käse wurden dazu in verschiedenen Verpackungen gelagert und über einen definierten Zeitraum gelagert. Zu bestimmten Zeitpunkten wurde die frische der Lebensmittel bestimmt und miteinander verglichen.

Aus der Wiederverwendbarkeit der Bienenwachstücher ergab sich die zweite mikrobiologische Fragestellung. Welchen Anfangskeimgehalt kann man auf Einwegverpackungen und den Bienenwachstüchern finden und wie wirken sich die verschiedenen Materialien auf ein mögliches Mikroorganismenwachstum bei der Lagerung von Lebensmitteln aus.

Auf Grundlage dieser Ergebnisse sollten dann die Eignung der Bienenwachstücher als Verpackung für Lebensmittel im Haushal im Vergleich zu den herkömmlichen Einwegverpackungen festgestellt und Anwendungsempfehlungen gegeben werden.

### Kontakt

Hochschule Anhalt  
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie,  
Landschaftsentwicklung  
Prof. Dr. Margot Dasbach  
Tel.: +49 (0) 3471 355 1213  
✉ [margot.dasbach@hs-anhalt.de](mailto:margot.dasbach@hs-anhalt.de)

Robert Hanauska  
Tel.: +49 (0) 3471 355 1142  
✉ [robert.hanauska@hs-anhalt.de](mailto:robert.hanauska@hs-anhalt.de)  
> <https://www.hs-anhalt.de>

## Neue Produkte



### Frischhaltungseigenschaften von Biobanenschächteln

Nachhaltigkeit und Umweltschonung sind im eigenen Haushalt angekommen.

Einen Beitrag zur Reduktion von Einwegpackungen können Biobanenschächtel sein. Die Biobanenschächtel werden in Biobanenschicht geteilt um eine Alternative zu Kl- und Frischhaltefolie darzustellen. Im Gegensatz zu den Einwegpackungen werden Biobanenschächtel nach mehrmaliger Benutzung weggeworfen werden können länger im Haushalt benutzt werden.

#### Problemstellung und Zielsetzung

Zielstellung einer studentischen Projektarbeit war es, die Frischhaltungseigenschaften von verschiedenen Biobanenschächteln im Vergleich zu herkömmlichen Einwegpackungen zu bewerten. Zu diesem Zweck wurden geeignete Lebensmittel ausgewählt. Ein Forschungsschwerpunkt dieser Untersuchung lag in der Definition und Messermessung der Frische der Lebensmittel. Gemüse, Brot, Käse wurden durch verschiedenen Verpackungen geteilt und über einen definierten Zeitraum geteilt. Zu bestimmten Zeitpunkten wurde die Frische der Lebensmittel bestimmt und miteinander verglichen.

Aus der Wiederverwendbarkeit der Biobanenschächtel ergibt sich die zweite wissenschaftliche Fragestellung. Welche Abfallgehaltigkeit kann man auf Einwegpackungen und den Biobanenschächteln finden und wie wirken sich die verschiedenen Materialien auf ein möglichen Mikroorganismenwachstum bei der Lagerung von Lebensmitteln aus.

Auf Grundlage dieser Ergebnisse sollen dann die Eignung der Biobanenschächtel als Verpackung für Lebensmittel im Haushalt im Vergleich zu den herkömmlichen Einwegpackungen festgelegt und Anwendungsempfehlungen gegeben werden.

#### Kontakt

**Hochschule Anhalt**  
Fachbereich Lebensmittel, Ökonomie/Ingenieurwissenschaften

**Prof. Dr. Margot Wenzel**  
✉ margot.wenzel@hho-anhalt.de  
☎ +49 (0) 3471 554 1013  
🌐 www.fur-zukunft.de

**Robert Henschel**  
✉ robert.henschel@hho-anhalt.de  
☎ +49 (0) 3471 554 1140  
🌐 www.fur-zukunft.de