

Aseptically packed food: a new line

Goglio unveiled at Interpack the new features and performance of the GNovasteril line for the aseptic packaging of foodstuffs. This system primarily stand outs for its reduced size compared to traditional hot-lines the feeding via completely sealed pouches previously sterilized by gamma rays, in sizes up to 5000 ml. Continuity and reliability of the process are guaranteed by the way the packs are fed into the machine, featuring a special z- belt structure. Inside the machine the bags are re-sanitized on the surface by peroxide steam. All operations in line are performed in total safety in the overpressurised filling chamber, completely eliminating the risk of sterilizing agent residue coming into contact with the product. The sterilising vapours are recovered through a catalyser and are broken down into O₂ and H₂O, ensuring an eco-friendly process.

Practical-to-use and barrier containers

Superfos brought a series of new features to Interpack. SuperLock has a screw-on lid that ensures perfect re-closure and re-use and offers food products a shelf life of up to 24 months. The filling process is straightforward and the filling of both hot and cold food into SuperLock is uncomplicated. It has barrier protection on all surfaces and a membrane sealing. A range of segments have already embraced the versatile packaging. On shelf in different parts of Europe you will find for instance fruit pulp, salted and sweet nuts and sandwich filling packed in SuperLock. Scandic Food A/S, for example, one of the top Scandinavian producers of preserves, jams and fruit desserts, adopted SuperLock for packaging its fruit compote. Among the other new elements one has EasyDose, a container with a gauged rod that allows precise dosing of the products, each time enabling the desired amount to be poured. Last May it was launched by the German chain Tchibo for packaging coffee.

At the end of 2010, RPC Group Plc acquired 100% equity of Superfos Industries A/S (injection molding of rigid plastic containers), which will continue to operate as a separate entity within the group. RPC (rigid plastic packaging made via injection molding, blow molding and thermoforming) can thus offer an even broader and more diversified range of containers.

Peel-off top for sensitive products

Safe and easy to open: the Weidenhammer Packaging Group (WPG) has introduced a new Peel-off Top at the interpack 2011. Thanks to its outstanding gas impermeability, the new closure system for composite cans is suitable for highly sensitive products (powdered milk, nuts and coffee products). For Europe's leading composite can manufacturer, the innovation marks an entry into market segments that were previously dominated by metal cans. Compared to competing products, the Weidenhammer packaging solution scores points for convenience, resealability and a wider range of design options (with ring pull or flat tab membrane). Instead of being joined to the composite can body, the new aluminium membrane is attached to a special metal ring that is joined to the can body. This ensures an extremely tight closure and a solution with outstanding oxygen impermeability.



Food in asettico: una nuova linea

■ Goglio ha illustrato a Interpack le caratteristiche di novità e le prestazioni della linea GNovasteril per il confezionamento in asettico di prodotti alimentari. Questo sistema si distingue anzitutto per gli ingombri ridotti rispetto alle tradizionali linee a caldo e per l'alimentazione mediante buste a nastro completamente sigillate e preventivamente

sterilizzate a raggi gamma, in formati fino a 5000 ml. Continuità e affidabilità del processo sono garantite dall'alimentazione in macchina delle confezioni, caratterizzate da una struttura a doppio nastro contrapposto. All'interno della macchina le buste vengono nuovamente sanitizzate in superficie mediante vapori di acqua ossigenata. Tutte le operazioni in linea vengono eseguite in assoluta sicurezza nella camera sterile in sovrappressione, eliminando totalmente i rischi correlati alla presenza di residui di sostanze sterilizzanti a contatto con il prodotto. I vapori di sterilizzante vengono recuperati mediante catalizzatore e scomposti in O₂ e H₂O assicurando l'eco-compatibilità del processo.

Barriera e pratici da usare

■ Superfos si è presentata a Interpack con diverse novità. SuperLock è un contenitore di plastica per alimenti che, grazie a un coperchio a vite per una perfetta chiusura e un pratico riutilizzo, assicura una shelf life di 24 mesi. Tutte le superfici e la membrana di chiusura sono dotate di proprietà barriera. SuperLock può essere impiegato per il confezionamento di prodotti alimentari con riempimento sia a caldo che a freddo, ed è già stato utilizzato in Europa per il packaging di frutta secca, salse di pomodoro, ecc. Scandic Food A/S, ad esempio, uno dei principali produttori scandinavi di marmellate, confetture e dessert alla frutta, lo ha adottato per le sue confezioni di composta di frutta. Tra le altre novità segnaliamo EasyDose, un contenitore che, tramite un'astina graduata, consente di dosare in modo preciso i pro-



dotti versando ogni volta la quantità desiderata. Lo scorso maggio è stato lanciato dalla catena tedesca Tchibo per il confezionamento di caffè.

A fine 2010, RPC Group Plc ha acquisito il 100% del capitale azionario di Superfos Industries A/S (stampaggio a iniezione di contenitori di plastica rigida), che continuerà a operare come entità a sé stante nell'ambito del gruppo. RPC (packaging di plastica rigida realizzati con stampaggio a iniezione, soffiaggio e termoformatura) potrà così offrire una gamma ancora più ampia e diversificata di contenitori.

Coperchi pelabili per prodotti sensibili

■ Weidenhammer Packaging Group (WPG) ha lanciato un nuovo top pelabile che, grazie alla impermeabilità ai gas, è adatto a sigillare lattine composite contenenti anche prodotti molto sensibili come latte in polvere, frutta a guscio e caffè). Sicura e facile da aprire, questa innovazione consente ai produttori di barattoli compositi di entrare in un segmento di mercato finora presidiato dalle lattine di metallo.

La soluzione Weidenhammer è estremamente pratica, richiudibile e disponibile in vari design (con anello di rimozione o a membrana piatta). Invece di essere unita al corpo del barattolo, la membrana di alluminio è attaccata a uno speciale anello di metallo, unito al corpo del contenitore; in questo modo il packaging assicura una perfetta tenuta della chiusura ed elevate proprietà barriera all'ossigeno

