

## Prüfungen auf Laugenbeständigkeit von ULRA 2P braun in 4% iger NaOH



Es soll geprüft werden, ob die Beschichtung ULRA2P braun von ULRAPLAST GmbH gegen 4%ige NaOH beständig ist. Hierzu wurde ein handelsübliches Lochbackblech beschichtet und unbeschichtet getestet.

### Ergebnis der Untersuchung: Nach 6h in NaOH

Probe	Prüfbedingung	Migrationsart	Aluminium ( g/l)
Alubackblech unbeschichtet	6h, 4%ige NaOH	tauchen	15,6181
Alubackblech beschichtet	6h,4%ige NaOH	tauchen	0,0016

### Nach 24h in NaOH

Alubackblech <b>unbeschichtet</b>	24h,4%ige NaOH	tauchen	62,4722
Alubackblech <b>beschichtet</b>	24h, 4%ige NaOH	tauchen	0,0017

#### Zusammenfassung:

Es konnte deutlich gezeigt werden, dass die beschichteten Proben nahezu kein Aluminium an die Migrationslösung abgeben. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat 2008 in einer Stellungnahme den typischen Aluminiumgehalt von unbehandelten Lebensmitteln mit weniger als 5mg/kg angegeben. Überwachungsbehörden stellen dennoch immer wieder Aluminiumgehalte in Laugengebäck von mehr als 10mg pro kg Lebensmittel fest.

Durch die **beidseitige** Beschichtung ULRA 2P braun mit ca. 60 my Schichdicke kann der Aluminium-Gehalt signifikant reduziert werden.

( Quelle: [www.bfr.bund.de/de/fragen\\_und\\_antworten\\_zu\\_aluminium\\_in\\_lebensmitteln\\_und\\_verbrauchernahen\\_produkten-189498.html](http://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zu_aluminium_in_lebensmitteln_und_verbrauchernahen_produkten-189498.html))

Die Laboruntersuchung wurde auf unseren Wunsch durchgeführt von Thiemo Schweer Abt.Forschung und Entwicklung der Rhenotherm GmbH unserem Geschäftspartner für innovative Beschichtungssysteme..