

Kuraray

Thema: Kundencase Liquidseal

Interview Glenn Groenewegen (Liquidseal), Joris Bohets (Kuraray)

Zeichen: circa 8.800 Zeichen mit Leerzeichen (Interview)

+ 800 Zeichen mit Leerzeichen (Infobox)

Stand: 07.05.2021

[Überschrift]

„Wir halten Obst und Gemüse länger frisch und vermeiden dabei Abfall über die gesamte Wertschöpfungskette“

[Unterzeile – Webteaser]

Die innovativen Beschichtungen von Liquidseal bewahren die Frische von Obst und Gemüse nachhaltig – auch dank Kurarays hochwertiger PVOH-Werkstoffe. Glenn Groenewegen, R&D Manager bei Liquidseal, und Joris Bohets, Market Development Manager in Kurarays Poval Resin Business, dazu im Doppel-Interview.

[Vorspann]

Leiden/Hattersheim, Mai 2021. Laut Schätzungen der Welthungerhilfe landen jährlich 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel im Müll. Rund ein Drittel davon, weil sie frühzeitig verderben oder beim Transport beschädigt werden. Mit seiner innovativen Beschichtungstechnologie ermöglicht das niederländische Unternehmen Liquidseal, die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren. Hauchdünn aufgetragen auf Obst, Gemüse und zarte Blütenblätter, bewahren die umweltverträglichen Beschichtungen die Frische von Nahrungsmitteln und Blumen und sorgen für eine wesentlich längere Haltbarkeit. Eine wichtige Rolle dabei spielen Kurarays hochwertige PVOH (Polyvinylalkohol)-Werkstoffe. Im Interview erläutern Glenn Groenewegen, R&D Manager bei Liquidseal, und Joris Bohets, Market Development Manager bei Kuraray, auf was es bei der Entwicklung nachhaltiger Technologien ankommt.

[Interview-Text]

Herr Groenewegen, wie können die Beschichtungen von Liquidseal zu weniger Lebensmittelverschwendung beitragen?

Glenn Groenewegen: Wenn Lebensmittel wie Obst und Gemüse mit Sauerstoff in Kontakt kommen, leitet das Oxidationsprozesse ein und Mikroorganismen vermehren sich schneller. Zudem trocknen die Früchte sehr schnell aus. Die Folge ist, dass die pflanzlichen Strukturen beginnen, sich abzubauen. Sprich, das Obst und Gemüse verderbt. Um den Reifeprozess zu verlangsamen, setzen Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte deshalb bisher auf Beschichtungen, die auf Wachs, Zucker sowie verschiedenen Lösungsmitteln basieren – oder das Obst und Gemüse erhält eine zusätzliche Plastikverpackung.

Mit Liquidseal bieten Sie jetzt eine effektivere und umweltschonendere Methode?

Groenewegen: Ganz genau. Wie bei der Wachsmethode werden unsere Beschichtungen hauchdünn direkt auf die Schalen von Früchten aufgetragen, beispielsweise auf Orangen, Zitronen oder Mangos. Das Besondere dabei sind die hervorragenden Barriereigenschaften, mit denen unsere Beschichtungen bisherige Methoden weit übertreffen – und das bei einer Stärke von weniger als fünf Mikrometern. So reduzieren wir den Austausch

von Gasen auf ein Minimum, verlangsamen den Alterungsprozess und schützen die Früchte gleichzeitig vor dem Austrocknen. Bei Avocados etwa können wir so die Haltbarkeit mehr als verdoppeln.

Joris Bohets: Früchte, die zweimal so lange genießbar sind? Das ist ein richtig großer Schritt. Für mich als Market Development Manager ist es immer wieder beeindruckend, welche innovativen Produkte unsere Partner mit unseren Werkstoffen entwickeln – zum Beispiel, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren. Wir begleiten Liquidseal bereits von der ersten Entwicklungsphase an. Was ich bei unserer Zusammenarbeit besonders spannend finde, ist der hohe Anspruch, den Liquidseal an seine Produkte stellt.

Groenewegen: Ja, uns ist es wichtig, landwirtschaftlichen Erzeugern eine schonendere Alternative zu bieten, um ihre Produkte länger haltbar zu machen. Deshalb kommen unsere Beschichtungen komplett ohne den Einsatz organischer Lösungsmittel aus und sind damit wesentlich umweltfreundlicher.

Welches Feedback erhalten Sie vom Markt?

Groenewegen: Es gibt ein hohes Interesse. Landwirtschaftliche Erzeuger weltweit fragen an und wir erwarten, dass die Nachfrage in Zukunft weiter ansteigt. Konsumenten fordern nachhaltigere und gesündere Produkte – besonders wenn es um Lebensmittel geht. Mit unseren biologisch abbaubaren Beschichtungen bieten wir der Industrie eine Lösung, mit der sie Früchte in einer Qualität anbieten kann, wie sie die Verbraucher erwarten. Gleichzeitig helfen unsere Beschichtungen dabei, Abfall über die gesamte Wertschöpfungskette der Lebensmittelindustrie zu vermeiden – und den Einsatz von Agrochemikalien zu reduzieren.

Das müssen Sie etwas genauer erklären?

Groenewegen: Mit seinen hervorragenden Barriereigenschaften hält Liquidseal zusätzlich aufgebrauchte Agrochemikalien, die landwirtschaftliche Produkte beim Transport etwa vor Pilzbefall schützen, genau dort, wo sie benötigt werden. So können Agrochemikalien gezielter eingesetzt und wesentlich reduziert werden. Unsere wasserbasierten Beschichtungen sind wegen ihres ausgewogenen pH-Werts kompatibel mit vielen modernen biobasierten Pflanzenschutzmitteln, die beispielsweise auf Bakterienkulturen anstelle synthetischer Wirkstoffe setzen. Und natürlich ist Liquidseal komplett wasserlöslich und zu 100 Prozent biologisch abbaubar. Dabei spielen die PVOH-Werkstoffe von Kuraray eine wichtige Rolle.

Herr Bohets, welche Vorteile bieten die PVOH-Werkstoffe von Kuraray?

Bohets: Mit KURARAY POVAL™ bieten wir ein breites Produktportfolio an Materialien mit einer ausgezeichneten Reinheit und konstanten Qualität – das ist besonders für Anwendungen in der Lebensmittelindustrie eine wichtige Voraussetzung. Darüber hinaus arbeiten wir kontinuierlich daran, unsere Produkte noch umweltfreundlicher und verträglicher zu machen. Unser neuer PVOH-Werkstoff KURARAY POVAL™ 5-88 FA ist ein gutes Beispiel dafür. Wir haben das Material speziell für die Lebens- und Futtermittelzusatzstoffindustrie entwickelt. KURARAY POVAL™ 5-88 FA lässt sich für diese Anwendung sicher einsetzen und ist zudem umweltfreundlich. Unsere Produktionsstätte in Frankfurt sowie unsere Lager in Deutschland entsprechen den strengen GMP-Standards.

Groenewegen: Ein spannender Werkstoff, auch für unsere Anwendungen! Bisher sind unsere Beschichtungen ausschließlich für Obst und Gemüse

zugelassen, das vor dem Verzehr geschält wird. Deshalb arbeiten wir aktuell an einer neuen, essbaren Formulierung, die dann beispielsweise Pflaumen, Äpfel und Tomaten länger frisch hält. Dafür eignet sich KURARAY POVAL™ 5-88 FA perfekt. Bei der Entwicklung ist es hilfreich, einen starken Partner wie Kuraray zu haben, besonders bei den strengen gesetzlichen Vorgaben, die zum Beispiel die Europäische Union (EU) oder die ‚Food and Drug Administration‘ (FDA) in den Vereinigten Staaten für Anwendungen im Lebensmittelbereich setzen.

Wie unterstützt Sie Kuraray bei Ihrer Produktentwicklung?

Groenewegen: Zum einen profitieren wir natürlich von dem sehr breiten Portfolio an PVOH-Werkstoffen. Wir bieten unsere Beschichtungen für verschiedene Anwendungen. Bei Avocados und Mangos kommen zum Beispiel Sprüh- und Tauchverfahren zum Einsatz und in der Zitrusfrüchte-Industrie sind Wachsmaschinen üblich. Mit der großen Auswahl an Werkstoffen, etwa mit verschiedenen Viskositäten, haben wir die Möglichkeit, unsere Produkte zu verbessern und beispielsweise an unterschiedliche Schalenoberflächen anzupassen. Und die Experten von Kuraray bieten viel Know-how und beraten uns bei technischen Fragen rund um die Anwendung von PVOH. Ein großer Vorteil für uns ist die umfassende Unterstützung, wenn es um die Zulassung unserer Produkte geht.

Bohets: Uns ist es wichtig, unsere Kunden bestmöglich zu unterstützen, gerade wenn es um Zulassungsfragen sowie um die Themen Umwelt, Gesundheit und Produktsicherheit geht. Wir haben ein hervorragendes technisches Service- und Entwicklungsteam, das unsere Kunden mit unseren Kunden technisches Know-how teilt und bei Fragen rund um die Zulassung unterstützt. Unsere Spezialisten stellen für Anwender wertvolle Informationen in Form von Stellungnahmen, Zertifikaten und regulatorischen Broschüren zusammen. Damit erhalten Kunden Antworten auf nahezu alle Compliance-relevanten Fragen. Das ist ein einzigartiger Service auf dem Markt.

Wie kam es eigentlich zur Kooperation von Liquidseal und Kuraray?

Groenewegen: Das war bereits im Jahr 2005. Unsere Gründer haben damals an der Entwicklung ihres ersten Produkts gearbeitet – einer Beschichtung, die Blumenzwiebeln schützt und so einen wesentlich höheren Ertrag ermöglicht. Unsere Heimatstadt Leiden ist ja weltbekannt für ihre Tulpen- und Lilienproduktion. PVOH war wegen seiner hervorragenden Filmbildungs- und Barriereeigenschaften sowie mit seinem biologischen Fußabdruck der ideale Werkstoff für unsere Anwendung. Als führender PVOH-Hersteller in Europa bietet uns Kuraray genau die Materialien, die wir benötigen.

Und was schätzen Sie besonders, wenn Sie mit Kuraray zusammenarbeiten?

Groenewegen: Die Zusammenarbeit mit unseren Ansprechpartnern bei Kuraray ist einfach angenehm. Die Experten haben uns von Anfang an sehr gut bei der Entwicklung unserer Anwendungen unterstützt. Es ist toll, erfahrene Partner zu haben, die an unsere Technologien glauben und unsere hohen Werte und Ansprüche beim Thema Nachhaltigkeit teilen. Und wir haben noch viele gute Ideen, wie wir mit unseren Beschichtungen die Verschwendung von Lebensmitteln reduzieren können. Ein Beispiel wären Anwendungen, um Backwaren oder Müsli-Flocken länger haltbar zu machen.

Bohets: Die Technologien von Liquidseal machen einen echten Unterschied und haben das Potenzial, die Produktion von Lebensmitteln besser und vor allem nachhaltiger zu machen. Engagement wie dieses unterstützen wir sehr

gerne. Dafür stehe ich als Market Development Manager mit meinem Team gerne zur Verfügung. Wir freuen uns schon auf viele weitere innovative Produkte, bei denen wir Liquidseal unterstützen können.

Vielen Dank für das Gespräch!

[Infobox]

Liquidseal

Das Start-up Liquidseal wurde im Jahr 2005 von Victor Monster and Eugene van den Berg im niederländischen Leiden gegründet. Mit dem Ziel, die Welt nachhaltiger zu machen, legen die befreundeten Nachbarn ihre Kompetenzen zusammen und entwickeln ihr erstes Produkt – eine Beschichtung, die den Ertrag von Lilienzwiebeln wesentlich erhöht. 2011 folgt eine Methode, um Schnittrosen länger frisch zu halten. Und im Jahr 2016 bringt Liquidseal schließlich seine Beschichtungen für Obst und Gemüse auf den Markt. Heute sind die Technologien des Start-ups weltweit erhältlich und leisten einen Beitrag dazu, die Haltbarkeit und Qualität landwirtschaftlicher Produkte zu steigern und gleichzeitig Lebensmittelverschwendung und den Einsatz von Agrochemikalien sowie Verpackungsmüll zu reduzieren.

Bildunterschriften/Quelle Fotos: Liquidseal/Kuraray



[Foto 1] „Mit unseren Beschichtungen sorgen wir dafür, dass Früchte wie Orangen, Mangos und Avocados länger frisch bleiben“, sagt Glenn Groenewegen, R&D Manager bei Liquidseal. „Damit bieten wir der Industrie eine Lösung, mit der sie Früchte in einer Qualität anbieten kann, wie sie Verbraucher erwarten. Gleichzeitig helfen unsere Beschichtungen dabei, Abfall über die gesamte Wertschöpfungskette der Lebensmittelindustrie zu vermeiden – und den Einsatz von Agrochemikalien zu reduzieren.“ (Foto: Liquidseal)



[Foto 2] „Es ist immer wieder beeindruckend, welche innovativen Produkte unsere Partner mit unseren Werkstoffen entwickeln. Gutes Beispiel ist Liquidseal, das mit seinen Beschichtungen die Verschwendung von Lebensmitteln reduziert“, sagt Joris Bohets, Market Development Manager bei Kuraray. „Uns ist es wichtig, unsere Kunden zu unterstützen, gerade wenn es um Zulassungsfragen sowie um die Themen Umwelt, Gesundheit und Produktsicherheit geht. Mit unserem umfassenden Produktportfolio bieten wir dabei genau die richtigen PVOH-Werkstoffe für unterschiedlichste Anwendungen.“ (Foto: Kuraray)



[Foto 3] Qualität und Aromen bewahren und Müll reduzieren: Dank ihrer hervorragenden Barriereigenschaften reduzieren die Beschichtungen von Liquidseal den Austausch von Gasen auf ein Minimum und verlangsamen so den Alterungsprozess. So bewahren sie die Frische von Obst und Gemüse wesentlich länger als herkömmliche Verfahren – und können zum Beispiel die Haltbarkeit bei Avocados mehr als verdoppeln. (Foto: Liquidseal)



[Foto 4 und 5] Umweltverträgliche Schutzschicht: Die Beschichtungen von Liquidseal werden hauchdünn direkt auf die Schalen, etwa von Orangen, Zitronen, Mangos und Avocados aufgetragen. Dabei ist Liquidseal sehr gut umweltverträglich, zu 100 Prozent biologisch abbaubar und kompostierbar. Eine wichtige Rolle spielen dabei Kurarays hochwertige PVOH-Werkstoffe. (Fotos: Liquidseal)



[Foto 6] KURARAY POVAL™ bietet ein breites Produktportfolio hochwertiger PVOH-Werkstoffe, die mit ihrer ausgezeichneten Reinheit und konstanten Qualität höchste Sicherheitsansprüche erfüllen. Ein Beispiel ist KURARAY POVAL™ 5-88 FA. Kuraray hat das Material speziell für Anwendungen in der Lebens- und Futtermittelzusatzstoffindustrie entwickelt. Das Material ermöglicht Liquidseal, in Zukunft auch essbare Beschichtungen, etwa für Äpfel und Pflaumen, anzubieten. (Foto: Kuraray)