



**FORSCHUNG
FÜR DIE
ZUKUNFT**



Frischhalteeigenschaften von Bienenwachstüchern

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein sind im eigenen Haushalt angekommen.

Einen Beitrag zur Reduktion von Einwegverpackungen können 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 im Haushalt benutzt werden.

Problemstellung und Zielsetzung

Zielstellung einer studentische Projektarbeit war es, die Frischhalteeigenschaften 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 Haushalt im Vergleich zu den herkömmlichen Einwegverpackungen festgestellt und Anwendungsempfehlungen gegeben werden.

Kontakt

Hochschule Anhalt

Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie, Landschaftsentwicklung

Prof. Dr. Margot Dasbach

✉ margot.dasbach@hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3471 355 1213

🌐 www.hs-anhalt.de

Robert Hanauska

✉ robert.hanauska@hs-anhalt.de

☎ +49 (0) 3471 355 1142

🌐 www.hs-anhalt.de

