KIN Lebensmittel-Institut®

Das Forum des KIN Lebensmittelinstituts im FleischMagazin

Verantwortlich für den Inhalt: KIN-Lebensmittelinstitut
Wasbeker Str. 324 · D-24537 Neumünster

Tel.: +49 (0) 43 21 / 6 01-0 · Fax: +49 (0) 43 21 / 6 01-40
E-Mail: info@kin.de · Web: www.kin.de

Dosenkonserve – Altes Eisen oder Allzeit-Dauerbrenner?

Eine Verpackung mit Herkunft und Zukunft

Der Vergleich mit einer großen Boulevardzeitung bietet sich an: Niemand kennt Jemanden, der sie kauft, aber alle wissen was drin ist. Genau so ist es mit der Dose. Über viele Jahre galt sie als uncool und es war geradezu verpönt, Dosenkonserven zu verwenden. Aber in fast jedem Haushalt fand und findet sie sich bis heute wie selbstverständlich. Die Konservendose, seit über 200 Jahren im Lebensmittel-Einsatz, kann man also berechtigt als Dauerbrenner bezeichnen – gerade in jüngster Zeit erfreut sie sich wieder besonderen Interesses und ist definitiv im Trend.

Die Konservendose hat, trotz inzwischen zahlreicher Alternativen, immer noch eine große Marktbedeutung.

Es mag auf den ersten Blick erstaunen, dass die Anzahl der verkauften Lebensmittelkonserven keineswegs zurückgeht, und auch für die kommenden Jahre bis 2025 wird der Dosenkonserve weltweit ein jährliches Wachstum von 3,9 Prozent prophezeit. Mit einem prognostizierten Wachstum (CAGR) von +8,1 Prozent ist der globale Markt für Fleischkonserven also definitiv ein attraktives Betätigungsfeld für die Lebensmittelhersteller.

Das Wachstum ist den diversen Analysenreports zufolge besonders stark in der Region Asien-Pazifik, dabei gilt China mit einer enormen Importrate

Konservendosen ermöglichen auch nach 200 Jahren noch Innovationen

Seit der ersten Verwendung von Konservendosen wurden die Wandstärken bis auf 0,17 mm reduziert. Bei einem Markt von rund 500 Mio. Dosen der 850 ml-Norm allein in Deutschland bedeutet das gegenüber der bisher üblichen Dicke von 0,195 mm einen verminderten Stahlverbrauch von rund 40.000 t – die nicht verteilt und recycelt werden müssen. Verringert wurden auch die Materialstärken bei den Aufreißdeckeln mit 73 mm Durchmesser, die jetzt 0,21 mm dick sind. Vor allem durch neue Blechhärten und eine zusätzlich stabilisierte Reißfläche konnte hier eine vergleichbare Sicherheit erreicht werden, die auch den Belastungen bei den temperatur- und druckintensiven Abfüllprozessen gewachsen ist.

Dosengemüse richtig knackig frisch

Durch ein ausgeklügeltes Verfahren bleiben die Nährstoffe viel besser erhalten, denn das Gemüse muss nicht vorher blanchiert werden und es wird auch keine Aufgussflüssigkeit verwendet, die den Inhalt auslaugt. Außerdem sind die Dosen viel leichter. Das Gemüse kommt dazu zunächst in ein calciumhaltiges Tauchbad; man lässt es abtropfen und gibt es dann ohne Flüssigkeit in die Dose. Die wird im Vakuum verdeckelt und einem ausgeklügelten Temperaturprogramm unterzogen, bei dem genau die Enzyme im Gemüse lahmgelegt werden, die den Geschmack nachteilig verändern; technologisch erwünschte Enzyme werden jedoch gezielt über das Temperaturprogramm aktiviert. Zusammen mit dem Calcium sorgen diese dafür, dass das Gemüse auch beim anschließenden Sterilisieren bei über 120 °C bissfest bleibt.

als ein wichtiger Treiber. Die zunehmende Urbanisierung der Welt befeuert den Trend zum Einsatz von Convenience-Produkten in der Ernährung. Convenient ist die Dosenkonserve, sogar noch mehr als ihre Schwester im Glas, gleich in mehrfacher Hinsicht:

Schnell, bequem und bestens geschützt

Convenient bedeutet heute in aller erster Linie schnell und zeitsparend – eine wesentliche Eigenschaft von Lebensmitteln in der Dose. Sie sind bereits schonend vorgegart und müssen vor dem Verzehr nur kurz erwärmt werden. Selbst in der Mikrowelle können Dosen erwärmt werden, sie sind somit perfekt für die Mahlzeit am Arbeitsplatz geeignet oder erleichtern die Zubereitung eines gemeinsamen Essens als bequem zu verwendende Zutat.

Die Dose schützt ihren Inhalt sicher vor Licht, Luft und anderen schädlichen äußeren Einflüssen. So sind Verderb und Kontamination auch unter widrigen Bedingungen im Großen und Ganzen ausgeschlossen, Vitamine und Mineralstoffe können weitestgehend erhalten bleiben. Durch die schonende Erhitzung in der Produktion und die sicher schützende Weißblechhülle bleiben Lebensmittel in der Dose mindestens 18 Monate, meistens sogar mindestens 3 Jahre so frisch, wie gerade erst abgefüllt. Die lange Haltbarkeit ist ein entscheidender Faktor bei der Vermeidung von Lebensmittelabfall, die Verwendung von Dosenkonserven trägt also auch zum Schutz von Lebensmittelressourcen und Umwelt bei.

Nährstoffreich und nachhaltig

Die Methode der thermischen Haltbarmachung in hermetisch abgeschlossenen Behältern ist und bleibt eine der verbreitetsten und sichersten Möglichkeiten, um den gesundheitsfördernden Nutzen von Lebensmitteln zu erhalten. Über die Jahre wurde durch intensive Anwendungs-Forschung der Produktionsprozess weiterentwickelt und die Herstellung der Dosen aus Verpackungsstahl ist immer ausgefeilter geworden. Durch die inzwischen sehr schonende Behandlung sind ohne weitere Konservierungsstoffe weitere Qualitätssteigerungen möglich.

Die Erfindung der Weißblechdose vor mehr als 200 Jahren hat nicht nur die Verwendung, sondern auch die Verpackung von Lebensmitteln revolutioniert. Und sie ist auch heute noch fortschrittlich: Das für die Dose verwendete dünne Blech wird einmal hergestellt und kann einfach wiederverwendet werden. Die Recyclingquote von Weißblech in Deutschland lag im Jahr 2014 bei über 93 Prozent und hat damit schon lange die höchste Recyclingquote unter den Verpackungswerkstoffen überhaupt.

Dose, Glas und Tray sind wichtige Verpackungen für Lebensmittel und spielen auch bei der Vermeidung von Foodwaste eine relevante Rolle.

Handwerkskunst zeigt Ehrfurcht vor dem Lebensmittel

Die Dose ist eine durchaus moderne Verpackungsform, die sowohl dem wachsenden Bedürfnis der Verbraucher nach Convenience als auch den Megatrends Sicherheit, Qualität, Authentizität, Transparenz und nachhaltiges Handeln entspricht.

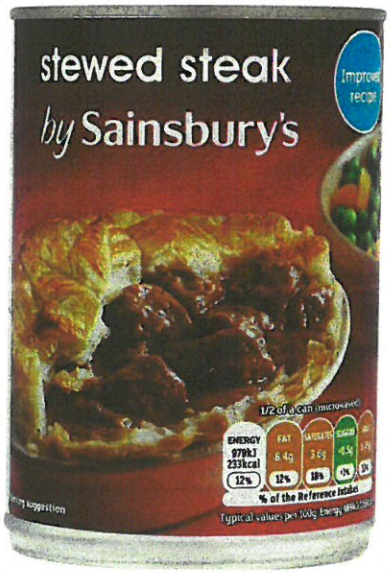
Daher hat in Deutschland wie auch in Europa die Dosenkonserve einen unverändert festen Stellenwert. Delikatessen wie Escargots de Bourgogne, die Verbraucher ebenso wie die Kaviardose auf den Tisch stellen, die Hausmacher Leberwurst, das Chili con Carne, der Eintopf oder das Irish Stew sind nur einige der zahllosen Produkte, die ►

Verantwortlich für den Inhalt: KIN-Lebensmittelinstitut
Wasbeker Str. 324 · D-24537 Neumünster
Tel.: +49 (0) 43 21 / 6 01-0 · Fax: +49 (0) 43 21 / 6 01-40
E-Mail: info@kin.de · Web: www.kin.de

nicht zuletzt aus dem Fleischbereich schmackhafte Erzeugnisse bereithalten und daher unverändert beliebt sind.

Beliebt ist die Dose aber auch für hochwertige handgemachte – oder „neudeutsch" crafted – Produkte. Der Trend zu Transparenz und Ehrlichkeit führt zum vermehrten Einsatz der Konservendose gerade auch bei jungen Start-ups.

Die traditionelle Herstellung (craft) wie zu Großmutters Zeiten, die intensive handwerkliche Beschäftigung mit dem und die Wertschätzung für das Lebensmittel Fleisch führen zu Neuinterpretationen von bekannten Klassikern wie Sauerbraten, Roulade und Kalbsgulasch. Aus dem Prinzip der Verwertung des gesamten Tieres „from nose to tail" heraus ergeben sich sogar fast vergessene Produkte von früher, wie Saure Kutteln, Saure Nieren oder Schwäbische Hirnsuppe. Dabei sind auch regionale Rezepte wichtig, und die handwerkliche Craft-Anmutung wird durch den Verzicht auf industriell erscheinende



Convenient und lagerfähig – die Konservendose kann die Ansprüche des modernen Alltags erfüllen.

Für handgemachte Spezialitäten, wie hier im Bild dem „Marinespeck" aus dem Fränkischen, bietet sich die Dose geradezu an, denn sie unterstreicht den Manufaktur-Charakter des Erzeugnisses.

Hochglanz-Bilddarstellungen unterstützt. Selbstbewusst wird vielmehr der Inhalt und die Qualität ausgelobt auf ansonsten nicht weiter verzierten Weißblechdosen, wie am Beispiel der fränkischen Spezialität „Marinespeck" sichtbar. Das ist Manufaktur pur und wird von vielen Verbrauchern immer mehr geschätzt.

Bezüglich der Beurteilung der Konservendose gibt es kein schwarz oder weiß, denn jede Verarbeitungsmethode ist für die unterschiedlichen Lebensmittel mal mehr, mal weniger geeignet und jede Verpackungsform hat in Verbindung mit einer bestimmten Methode zur Haltbarmachung ihre Vor- und Nachteile. Die Dose ist sicher nicht die beste Verpackung für ein gebratenes Steak, aber es gibt durchaus Raum für in Dosen konservierte Innovation und natürlich Tradition. Und das trifft auch auf alle anderen Konserven zu, sei es in der Verpackung Pouch, Glas oder Papier-Kunststoff-Compound-trays.

„Seit 55 Jahren befasst sich das als Konserveninstitut gegründete KIN Lebensmittelinstitut in Neumünster mit der Erforschung und Verbesserung thermischer Haltbarmachungsverfahren zur Optimierung der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln. Ich wage die Hypothese, dass uns die thermische Haltbarmachung neben all den neuen Methoden durchaus auch die nächsten 60 Jahre beschäftigen wird. Wir halten Sie auf dem Laufenden", erklärt Beate Vogelsang (Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie, Stellv. Geschäftsleitung KIN Lebensmittelinstitut, E-Mail: vogelsang@kin.de)

Ausblick 2021

Nachdem wir in diesem Jahr regelmäßig im Fleischmagazin über die Erkenntnisse und Erfahrungen in der industriellen Mikrowellentechnik zur Herstellung hochwertiger Convenience-Gerichte berichtet haben, starten die Experten des KIN ab Januar 2021 eine neue Themenreihe zu unterschiedlichen Aspekten der Fleischalternativen. Darin geben sie einen Überblick über aktuelle Trends und ermöglichen so eine breite und tiefgehende Betrachtung dieses rasant wachsenden Geschäftsfeldes.

Mit der Vorstellung der verschiedenen Produkte und deren Herstell-Verfahren soll dazu angeregt werden, sich näher mit diesem Thema zu beschäftigen und die eigenen Möglichkeiten abzuschätzen. Es darf mit interessanten und spannenden Überraschungen gerechnet werden. ■