WARSZAWA, 18.07.2018 r.

**Jaka jest prawda o opakowaniach kartonowych, ze sklepowej półki?**

**Z produktami w opakowaniach kartonowych mamy styczność niemal codziennie, lecz wciąż wiemy o nich niewiele. Jak pokazują wyniki badań, mimo tego, że prawie połowa badanych**[[1]](#footnote-2)**kupuje soki w opakowaniu kartonowym, tylko 32% z nich uważa, iż zapewniają one zachowanie wartości odżywczych produktu. Czy przekonania badanych są słuszne? Jakie właściwości mają opakowania kartonowe? Tłumaczy ekspert dr hab. inż. Jarosław Markowski, Prof. Instytutu Ogrodnictwa.**

**Wartości odżywcze w bezpiecznym opakowaniu**

**–** *Opakowania kartonowe mają wiele zalet, z których konsumenci nie zawsze zdają sobie sprawę. Wciąż np.: niska jest świadomość faktu, że są to opakowania bezpieczne, które, ze względu na zastosowane przebadane materiały, nie wywierają negatywnego wpływu na zawarte w nich produkty i na zdrowie konsumentów* – komentuje dr hab. inż. Jarosław Markowski, Prof. Instytutu Ogrodnictwa. I wyjaśnia– *opakowania kartonowe, w których możemy kupić np.: soki lub mleko, składają się z trzech materiałów, są nimi: papier, który stanowi nawet ponad 70% opakowania, polietylen, który stanowi ok. 20% masy opakowania oraz warstwa aluminiowa, która co ciekawe jest osiem razy cieńsza od ludzkiego włosa. Każdy z tych trzech komponentów spełnia inne funkcje, pozwalające na utrzymanie bezpieczeństwa produktu np.: soku. Papier jest dla opakowania bazą, celuloza do jego produkcji pochodzi z drewna, jest więc surowcem naturalnym*. *Warstwa folii polietylenowej, uznawana za całkowicie obojętną dla zdrowia konsumenta, jest barierą chroniącą warstwę papieru przed wilgocią i pomaga w utrzymaniu jakości produktów. Natomiast aluminiowa warstwa chroni produkty nie tylko przed szkodliwym działaniem światła ale i tlenu. Zanim produkt trafi do opakowania, jest ono sterylizowane w celu zniszczenia wszelkich form drobnoustrojów. Produkty pakowane poddawane są najczęściej procesowi pasteryzacji, czyli działaniu podwyższonej temperatury w jak najkrótszym czasie, a następnie szybko schłodzone i w sterylnych warunkach rozlane do opakowań. Zarówno pasteryzacja jak i wyjałowione aseptyczne opakowanie kartonowe, zapewniają produktom spożywczym dłuższy termin przydatności do spożycia bez konieczności stosowania konserwantów.*

**Ochrona i wygoda**

– *Czynniki zewnętrzne mogą mieć niekorzystny wpływ na wartości odżywcze produktu. Temperatura i światło może negatywnie wpływać zarówno na barwę, jak też zawartość witamin oraz smak żywności, a także skracać jej okres przydatności do spożycia. Na przykład w produkcie wystawionym na działania światła zmniejsza się m. in. zawartość witaminy C. Opakowania kartonowe chronią natomiast produkt przed działaniem czynników zewnętrznych – wyjaśnia* dr hab. inż. Jarosław Markowski, Prof. Instytutu Ogrodnictwa.Innym atutem opakowań kartonowych jest ich wielkość dostosowana do różnych wymagań konsumentów oraz niewielka waga, dlatego na przykład kartonik soku, to wygodny i prosty sposób na dostarczenie organizmowi jednej z niezbędnych porcji warzyw i owoców. Zgodnie z zaleceniami ekspertów dziennie należy spożywać min. 400 g warzyw i owoców, najlepiej w podziale na 5 porcji, jedną z nich można zastąpić właśnie porcją (ok. 200 ml) soku. – *Jest to doskonała metoda zapewnienia jednej porcji owoców i warzyw na przykład dla dzieci które nie lubią owoców i warzyw świeżych lub gotowanych. Warto pamiętać, że na przykład porcja soku pomarańczowego (ok. 200 ml), także tego w opakowaniu kartonowym, zapewnia ok. 50-60% dziennego zapotrzebowania na witaminę C* – komentuje dr hab. inż. Jarosław Markowski, Prof. Instytutu Ogrodnictwa.

**Wpływ na środowisko**

Konsumenci są też coraz bardziej świadomi w zakresie kwestii środowiskowych – oczekują, że produkt, po który sięgamy w sklepie, będzie miał nie tylko wysoką jakość i zachowane zostaną w nim wartości odżywcze składników, z których powstał, ale także jak będzie oddziaływał na środowisko. Warto zatem wiedzieć, że wszystkie materiały wchodzące w skład opakowania kartonowego do płynnej żywności nadają się do przetworzenia. To znaczy, że cały karton, łącznie z nakrętka można poddać dalszemu przetwarzaniu. Jak wiemy, opakowania kartonowe po sokach należy wrzucać do żółtego pojemnika, gdzie trafiają tworzywa sztuczne i odpady metalowe, skąd dalej przekazane zostaną do recyklingu. Dodatkowo dobre opakowanie, może mieć również symbol FSC®, oznacza to, że powstało ono z drewna certyfikowanego, pochodzącego z lasów zarządzanych odpowiedzialnie. W takich lasach m.in. chroniona jest flora i fauna, a pozyskiwanie zasobów leśnych, nie przekracza bezpiecznego poziomu, po którym ich odnowienie byłoby niemożliwe.

**Zachowanie wartości odżywczych produktów i jego ochrona przed czynnikami zewnętrznymi, bezpieczeństwo konsumenta, wygoda użytkowania oraz możliwość recyklingu – to bezsprzecznie zalety opakowań kartonowych. Dlatego sięgając po nie ze sklepowej półki, możemy być pewni, że wybieramy mądrze – dla siebie i środowiska.**

**KONTAKT DLA MEDIÓW:**

Anna Zawistowska

Michael Bridge Communication

e-mail: anna.zawistowska@michaelbridge.pl

tel. +48 533 337 960

Marta Radomska

Michael Bridge Communication

e-mail: marta.radomska@michaelbridge.pl

tel. +48 516 168 873

Barbara Groele

Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków, Sekretarz Generalny

e-mail: b.groele@kups.org.pl

tel. 22 606 38 63

**O KUPS**

Stowarzyszenie Krajowa Unia Producentów Soków (KUPS) to organizacja non profit zrzeszająca oraz integrująca producentów soków, nektarów i napojów z owoców i warzyw. Reprezentuje firmy dostarczające na rynek krajowy około 60% soków owocowych i warzywnych oraz produkujące około 70% zagęszczonych soków owocowych i warzywnych w Polsce. Stowarzyszenie współpracuje z instytucjami naukowymi, laboratoriami badawczymi, dostawcami półproduktów, maszyn i opakowań. Jest również aktywnym członkiem Stowarzyszenia AIJN oraz SGFW/IRMA (Międzynarodowy System Zapewnienia Jakości Surowców do produkcji soków). W trosce o konsumentów, dokłada starań, aby stale zapewniać wysoką jakość produktów na rynku. W tym celu Stowarzyszenie KUPS przy współpracy z EQCS powołało system samokontroli przemysłowej DSK (Dobrowolny System Kontroli soków i nektarów), którego celem jest dbanie o wysoką jakość produktów dostarczanych konsumentom przez branżę. Wdrożenie systemu praktycznie wyeliminowało jakiekolwiek nieprawidłowości w procesie produkcji soków. Obecnie Polska branża sokownicza jest w grupie nielicznych liderów UE, u których sporadycznie występujące nieprawidłowości są na bieżąco weryfikowane i usuwane.

1. Raport z badania ilościowego IQS dla Michael Bridge, marzec 2018 r. Badanie CAWI Panel, ogólnopolska, matki dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej, klasy 2-3, N=203 [↑](#footnote-ref-2)