

Brood langer houdbaar door nieuwe verpakking

06-12-2006 00:00

Brood is straks twee tot drie weken langer houdbaar. De Franse uitvinder Joel Gurlain heeft een broodverpakking ontwikkeld met een dubbele wand, waarin het brood langer vers blijft. De dubbele zak is duurder, maar Gurlain verwacht dat de langere houdbaarheid en minder afval daar tegenop wegen. In Groot-Brittannië en Frankrijk is patent verkregen.

De verpakking sealt een laag gemodificeerd gas om het brood. Het gas beïnvloedt de smaak van het brood niet maar wordt toegepast om de vochtigheid te stabiliseren. Afhankelijk van het type brood en de temperatuur bij bewaring wordt de houdbaarheid hierdoor met twee tot drie weken verlengd. Het systeem is bruikbaar voor stokbrood, croissants en panini's.

Bakkers die volgens de nieuwe methode willen verpakken hebben een flow-wrapper en apparatuur voor gasinjectie nodig.

Gassen als ethyleen en kooldioxide, maar ook vocht wordt uit het brood afgevoerd naar de buitenlaag. Doordat het vochtgehalte wordt gereguleerd zijn minder conserveermiddelen nodig.