

# PACKAGING NEWS

**UPM ศึกษาการใช้สารเคลือบกันไขมันจากแป้งสำหรับบรรจุภัณฑ์อาหารกระดาษที่รีไซเคิลได้**



UPM ร่วมมือกับ Ingredion และ Paramelt ศึกษาเทคโนโลยีสารเคลือบกันไขมันจากแป้งพืช เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยกระดาษที่สามารถรีไซเคิลได้ โดยผลงานกระดาษ UPM Solide Lucent และ UPM Asendo เข้ากับสารเคลือบกันไขมันจากแป้งของ Ingredion และสารเคลือบชีวภาพสำหรับการปิดผนึกด้วยความร้อนของ Paramelt ซึ่งต้นแบบบรรจุภัณฑ์ผ่านการทดสอบความสามารถในการรีไซเคิลขั้นที่ 1 ของ Western Michigan University นอกจากนี้ UPM ยังร่วมกับ Siegwirk และ Uteco พัฒนาบรรจุภัณฑ์ขึ้นรูปจากกระดาษ โดยใช้สารเคลือบ CIRKIT BAR SEAL และเทคโนโลยีการพิมพ์เฟล็กโซกราฟิ เพื่อเพิ่มสมบัติต้านทานความชื้นและไขมัน พร้อมรองรับการปิดผนึกด้วยความร้อนและการรีไซเคิลในระบบกระดาษทั่วไป โครงสร้างดังกล่าวสามารถเพิ่มสัดส่วนกระดาษได้สูงสุด 90% โดยยังคงประสิทธิภาพการใช้งานตามที่ต้องการ ทั้งสองโครงการมุ่งลดการพึ่งพาวัสดุจากเชื้อเพลิงฟอสซิล และสนับสนุนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กระดาษให้สอดคล้องกับแนวโน้มด้านความยั่งยืนและข้อกำหนด PPWR ของสหภาพยุโรป

More news

ที่มา: Packaging Europe

<https://www.packagingeurope.com/upm-investigates-starch-based-grease-barriers-for-paper-food-packaging/>

