

Lukt och smak i förpackningarnas värld



Sara Jonsson, utv. ing.

Laboratoriet för sensorisk och kemisk analys, Iggesunds bruk

20 mars 2014

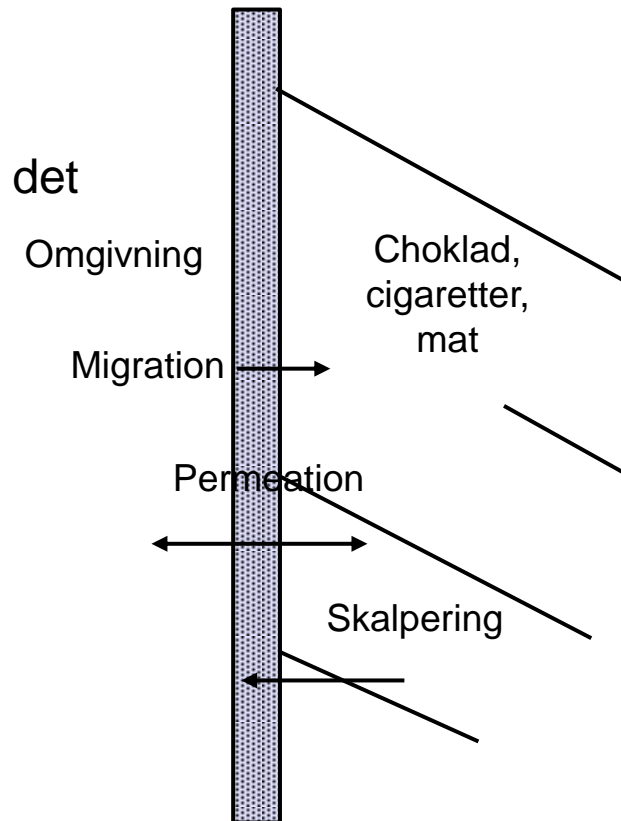
Iggesunds bruk - LSKA

- Holmen – Iggesund Paperboard
- Iggesund, Workington, Ströms bruk
- Lukt och smak labbet – idag i Iggesund



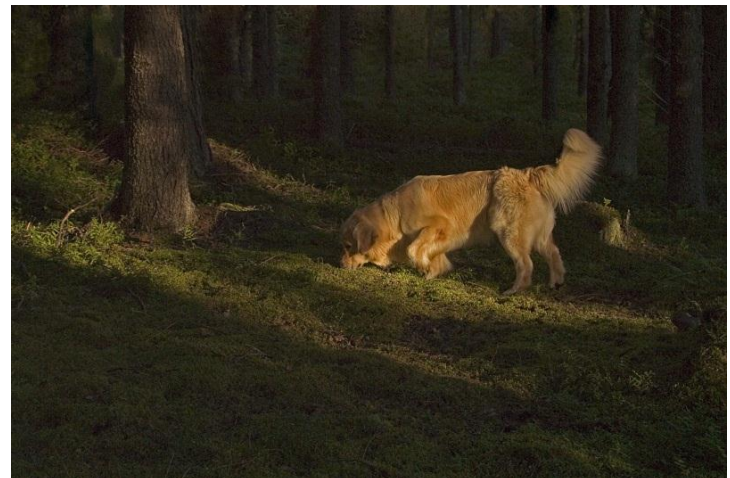
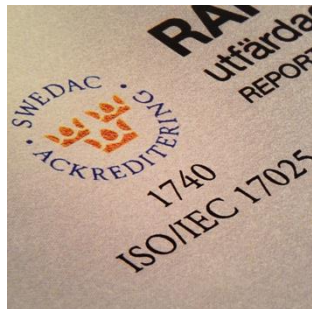
Vikten av lukt och smak

- Livsmedelsbranschen - lagkrav och kundkrav
- Vad kan hända i samspel mellan förpackning och det förpackade?
 - Migration, permeation, skalpering
- Vår roll
 - Kvalitetskontroll; produktion, råvaror
 - Utvecklingsprojekt
 - Samarbete med universitet, cluster
 - Utreder, reklamationer



Vad vi gör

- Sinnena har använts sedan stenåldern – men nu på ett mer sofistikerat sätt
- Standardiserade och ackrediterade metoder för lukt och smak
- Extern panel, ca 40 personer
- Lång erfarenhet, väldigt värdefullt



Panelen – vårt redskap

- Ett värde oanvändbart – mängden som är styrkan
- Urvalet viktigt, ålder, sociala faktorer, kön
- Ej finmakare - kartongsmakare
- Träning krävs alltid!
- Faktorer som kan påverka
 - Koncentrationsförmåga, stress, sjukdom



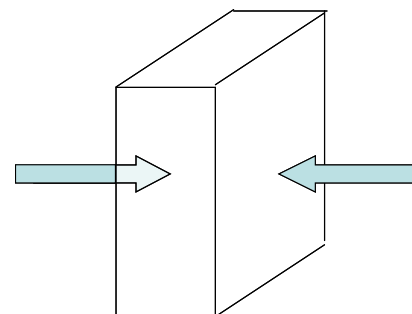
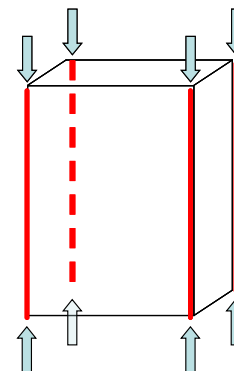
Lukt och smaktester

- Validerade kända metoder – Robinson bismakstest
 - Smakmedium
 - Kontrollerade förhållanden
- DIN-lukt och skillnadstester
- Valet av metod viktigt



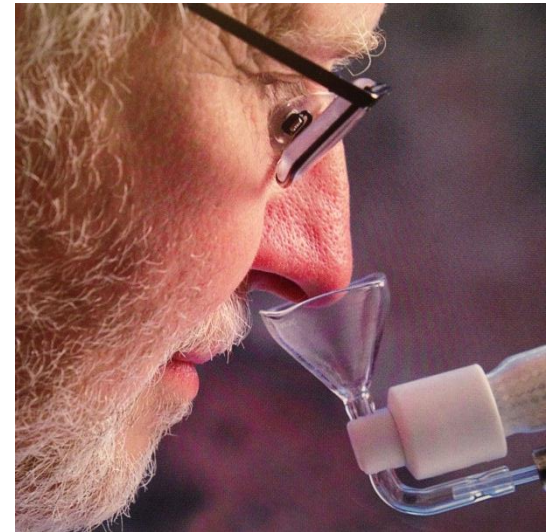
Vi har ju fler sinnen...

- Taktilt
- Visuellt



Till sist, några exempel...

- Produktutveckling inom chokladbranschen
- Ett fall från Turkiet, där transporten kom i fokus
- Lita inte på det du ser – design kan påverka
- Aminer i surlimmad respektive neutrallimmad pappersprodukter
- Mekanisk massa kontra kemisk massa



TACK!