

LISELOTTE KELLER, Fachstelle Paralandwirtschaft & Hauswirtschaft

Bei der Herstellung von Konfitüre, Essiggemüse, Tomaten in Öl etc. verwenden die Produzenten aber auch Privatpersonen Gläser mit Schraubdeckeln. Der Konsument macht sich meist wenig Gedanken über die in den Deckeln verwendeten Weichmacher und Stabilisatoren.

Wer als Privatperson oder für die Direktvermarktung Produkte produziert, verwendet am häufigsten Gläser mit sogenannten Twist-Off-Deckeln (TO-Deckel). Damit die Deckel dicht schliessen, enthalten sie eine Dichtungsmasse mit Weichmacher. In Metallschraubdeckeln wird ESBO (epoxydiertes Sojabohnenöl) als Weichmacher und Stabilisator in PVC (Polyvinylchlorid) – Dichtungen verwendet.

Gefahr für die Gesundheit?

Es kann vorkommen, dass je nach Konservierungsmethode oder Glasinhalt der vorhandene Weichmacher aus dem Deckel gelöst wird und ins Lebensmittel gelangt. Weichmacher sind fettlöslich und somit besteht diese Gefahr vor allem bei öl- und fetthaltigem Glasinhalt. ESBO wirkt erst in grossen Mengen toxisch. Bei einer gesunden Mischkost mit vielen Frischprodukten besteht für den Konsumenten somit kein Gesundheitsrisiko.

Den richtigen Deckel wählen

Für das Heisseinfüllen von Konfitüre und Früchten eignen sich die „standard“ TO-Deckel. Für einen optimalen Verschluss sollte man diese Deckel vorwärmen. Sie eignen sich auch für das Pasteurisieren bis 98°C im Wasserbad oder Dampfgerar. Spezielle TO-Deckel zum Sterilisieren ertragen höhere Temperaturen bis 121°C. Diese Deckel braucht man, um im Drucksteamer zu sterilisieren.

Für alle ölhaltigen Inhalte empfiehlt sich die Verwendung von ESBO reduzierten TO-Deckeln (siehe Bild). Sie enthalten einen reduzierten Anteil an Sojaöl in der Innendichtungsmasse und sind nicht säurebeständig.

Essighaltiger Inhalt kann zur Rostbildung am Deckel führen. Aus diesem Grund sollte man unbedingt TO-Deckel mit speziellem Innenlack verwenden. Die meisten standard TO-Deckel verfügen über einen Schutzlack und sind somit für säurehaltige Inhalte geeignet.

Die Verpackungshersteller empfehlen unbedingt ein maschinelles Verschliessen der Gläser. Werden die Gläser

trotzdem manuell verschlossen, übernehmen sie keine Haftung, falls die Gläser nicht dicht sind. Da es in der Direktvermarktung und im Privathaushalt üblich ist, die Gläser von Hand zu verschliessen, müssen einige Regeln beachtet werden. Bei richtiger Handhabung kann man aber davon ausgehen, dass die Deckel auch beim Aufschrauben von Hand optimal schliessen.

Es lohnt sich auf jeden Fall, beim Hersteller bzw. Vermarkter von TO-Deckeln abzuklären, welche Deckel wofür geeignet sind. Ausserdem ist es wichtig, sich immer wieder zu informieren, Da die Verpackungshersteller im Bereich ESBO laufend forschen und neue Produkte entwickeln.



unter:

www.mk-ag.ch/de/product/list/twist-off-deckel-1222

finden Sie bei den jeweiligen Deckeln unter Artikeldokumente ein ausführliches Merkblatt zu Twist-Off-Deckeln im PDF-Format

Hinweise zum richtigen Umgang mit TO-Deckeln

1. Schraubdeckel sind nur für den **einmaligen** Gebrauch bestimmt.
2. Deckel im 60-gradigen Wasser oder Backofen einige Minuten **vorwärmen** (der Compound wird dadurch geschmeidiger).
3. Gläser **nicht** überfüllen (kein Füllgut auf dem Mündungsrand und dem Gewinde des Glases).
4. Gefüllte Gläser **nicht** auf den Kopf stellen (sonst wird die Entstehung des notwendigen Vakuums erschwert).
5. TO-Deckel mit **gleichmässigem** Aufschraubdruck andrehen (maximal vorsichtig bis zum ersten Widerstand).
6. TO-Deckel **nicht** überdrehen (überdrehte Deckel entsorgen, da die Nocken verbogen sind).
7. Gläser mit TO-Deckeln möglichst **nicht** stapeln (oder mit Zwischenlagen aus Karton oder Kunststoff).
8. Verschlossene Produkte **sorgfältig** transportieren (Schläge auf TO-Deckel vermeiden).



Standard TO-Deckel sind in verschiedenen Grössen, Farben und Mustern erhältlich