

Ensinger, un impegno nell'alimentare

Specializzata nella fornitura di materiali plastici a elevate prestazioni sotto forma di semilavorati estrusi e colati, nonché di particolari a disegno, Ensinger vede nell'alimentare uno dei mercati prioritari, con una quota di oltre il 30% del fatturato della sede italiana



Gli investimenti e l'impegno di Ensinger nella ricerca orientata al settore alimentare sono costanti e, negli ultimi anni, la società ha dedicato particolare attenzione e importanti risorse sia per conformarsi alle istanze derivanti dai nuovi obblighi di legge, sia per rispondere alle specifiche esigenze tecnico-produttive di questo comparto.

Sicurezza in blu

Sono numerosi i prodotti firmati Ensinger in grado di rispondere ai diversi requisiti dei produttori di macchine per la trasformazione, la preparazione o l'imballaggio degli alimenti. Il fiore all'occhiello dell'azienda sono i semilavorati Tecamid6 ID blue, lanciati di recente. Come gli altri materiali della linea "ID", questa nuova poliammide viene prodotta aggiungendo degli additivi rilevabili che consentono – in caso

di rottura di un componente durante il processo di produzione degli alimenti – di identificare rapidamente tutti i frammenti usando semplicemente un metal detector tradizionale, spesso già presente sulle linee di lavorazione. La colorazione blu del materiale ne garantisce il facile rilevamento ottico da parte dell'operatore o della telecamera di controllo. Il rilevamento di corpi estranei durante le fasi di lavorazione e packaging degli alimenti è di fondamentale importanza per la sicurezza e la qualità ed evita la distribuzione dell'eventuale prodotto contaminato. La gamma dei prodotti semilavorati Ensinger della serie ID, include ora tre diversi materiali, ognuno dei quali copre aree applicative specifiche dell'industria alimentare.

Tecapeek ID blue si distingue per la resistenza meccanica più elevata, buona resistenza chimica ed è in grado

di sopportare elevate temperature di esercizio; TecaformAH ID, già affermatosi sul mercato, offre stabilità dimensionale e lavorabilità, utili alla produzione di componenti di precisione. L'alta resistenza ai solventi e il basso assorbimento di umidità rendono questo materiale ideale per applicazioni ad ampio raggio nel settore alimentare. A questi si aggiunge il nuovo Tecamid 6 ID blue, che rispetto agli altri materiali rilevabili con metal detector ha una maggiore tenacia, che consente di ridurre notevolmente i rischi di rottura fragile dei componenti.

Questi materiali sono disponibili in barre e lastre in un'ampia gamma di formati.

Tutti i semilavorati della serie ID sono conformi ai rigidi requisiti dell'industria alimentare e sono sottoposti ai test di migrazione previsti dal Reg. UE 10/2011, oltre a soddisfare i requisiti

della normativa FDA per quanto riguarda la composizione. I campi di applicazione sono numerosi e vari: dall'industria casearia, alla lavorazione delle carni, fino al settore della panificazione. In ognuno di questi ambiti, la maggiore sicurezza e la riduzione di peso derivante dall'uso di questi materiali equivale a un risparmio di energia e costi.

Una gamma completa

Oltre alla serie ID, Ensinger dispone di numerosi altri materiali conformi alle normative europee ed americane per il contatto alimentare: TecaformAH, la resina acetilica di colore naturale, blu o nero, versatile e resistente; Tecamid6 e 66 natural, poliammidi estruse con buona tenacità e resistenza all'abrasione; TecastT natural, poliammide colata caratterizzata da elevata cristallinità, ridotte tensioni interne e buona lavorabilità alle macchine utensili; Tecanat, con eccezionale resistenza agli urti e numerose possibilità applicative grazie al colore trasparente; Tecapet, a base di poliestere, caratterizzato dall'eccezionale lavorabilità all'utensile, la quasi totale assenza di tensioni interne - non comune in questa famiglia di polimeri - l'ottima stabilità dimensionale e resistenza all'usura; TecaflonPVDF e PTFE, materiali fluorurati con resistenza al vapore e agli agenti chimici più aggressivi; non ultimo, Tecapeek, il materiale più performante e versatile per applicazioni a elevate temperature, in ambienti aggressivi o con carichi meccanici elevati.

La conformità alla normativa

In tema di standard e regolamenti, il mercato alimentare impone ai componenti in materiale plastico destinati al contatto diretto con il cibo il rispetto dei requisiti dell'ultimo Regolamento UE 10/2011. A tale proposito, Ensinger è attualmente in grado di fornire dichiarazioni di conformità per l'idoneità al contatto alimenti per molti dei semilavorati standard comunemente utilizzati per applicazioni in questo ambito. L'azienda ha infatti scelto di certificare la sua gamma di materiali standard disponibili a magazzino, senza creare una linea prodotto più costosa dedicata esclusivamente al settore alimentare, garantendo così la massima reperibilità del materiale in molti formati e dimensioni ed evitando inoltre ai clienti impegnati anche in altri segmenti industriali la necessità di gestire una doppia scorta.

La normativa europea di riferimento – conosciuta anche come Plastics Implementation Measure (PIM) – richiede di escludere ogni possibile effetto tossico derivante dall'interazione tra le sostanze alimentari e le materie plastiche. Ensinger ha quindi adeguato la propria gamma di prodotti per l'industria alimentare ai nuovi criteri, effettuando i test di migrazione su un ampio assortimento di semilavorati di produzione standard. Per garantire la completa tracciabilità, viene fornita al cliente una dichiarazione di conformità specifica legata alle singole consegne di semilavorati, così come richiesto dal Reg. UE 10/2011.

Tale Regolamento inoltre, definisce nel dettaglio le prove di migrazione da eseguire con diverse sostanze simulanti, temperature e tempi di contatto in funzione dell'applicazione prevista, per consentire ai progettisti di conoscere in anticipo possibili criticità nell'uso di ciascun materiale in condizioni di impiego particolari.

