

Frischhaltung von Lebensmitteln mit EM-Technologie®

Frischhaltefolien sind in jedem Haushalt zu finden und werden fast täglich zum Schutz von Lebensmitteln verwendet. Dabei haben herkömmliche Frischhaltefolien oft kein besonders gutes Image und werden als unpraktisch in der Handhabung empfunden. Wir haben uns handelsübliche Frischhaltefolie genauer angeschaut und erklären, was die EMBalance Frischhaltefolie von herkömmlicher Folie unterscheidet, welche Vorteile durch die EM®-Technologie entstehen und wann es sinnvoll ist, die innovative Folie einzusetzen.



Gute Folien sind geruchsneutral und verhindern, dass Lebensmittel im Kühlschrank den Geruch anderer Lebensmittel annehmen.

Viele Verbraucher nutzen Frischhaltefolien trotzdem ungern, denn der Vorteil des Klebens an glatten Flächen ist gleichzeitig ihr Nachteil: kommt die Folie mit sich selbst in Kontakt, klebt sie nur schwer wieder trennbar zusammen.

Was macht eine gute Frischhaltefolie aus?

Gute, qualitativ hochwertige Frischhaltefolien bestehen aus Polyethylen (PE). PE ist geruchsneutral, geschmacklos, beständig gegen Wasser, Säuren und Laugen sowie bei Temperaturen von -70 °C bis + 110 °C einsetzbar. Gute PE-Folien sind frei von Bisphenyl A, umweltfreundlich und recycelbar. Sie lassen sich rückstandslos verbrennen, wobei nur unproblematische Stoffe wie Wasser und CO₂ entstehen. Wer nicht sicher ist, aus welchem Material seine Frischhaltefolie im Schrank besteht, sollte besser auf der Verpackung nachlesen. Neben den weitgehend unbedenklichen Folien sind auch solche mit Weichmachern im Handel, deren Inhaltsstoffe z.B. bei Kontakt mit fettreichen Lebensmitteln auf die Speise übergehen können.

Vorteile der EMBalance Frischhaltefolie

Die EMBalance Frischhaltefolie ist von ausgezeichneter und stabiler Qualität, frei von schädlichen Inhaltsstoffen und punktet mit einem weiteren Vorteil: Durch ein patentiertes Herstellungsverfahren ist es dem Hersteller gelungen, EM·X® Gold in die Folie einzuarbeiten. EM·X® Gold verändert das Ausgangsmaterial positiv und optimiert so die Nutzbarkeit der Folie auf einzigartige Weise.

EMBalance Frischhaltefolie

Material: Polyethylen (PE)

EM Schweiz AG

Temperaturbeständigkeit:
von -70 °C bis 110 °C

EM Schweiz AG
Arnisägestrasse 43
3508 Arni

031 701 12 12
info@em-schweiz.ch
www.em-schweiz.ch

➤ **Achtung**

Von offener Flamme fernhalten!

Foto: © dream19 - Fotolia



Gegenüber herkömmlicher Frischhaltefolie entstehen daher entscheidende Vorteile, die für die EMBalance Frischhaltefolie sprechen

- Längere Frische für Lebensmittel den positiven Schwingungen durch EM·X® Gold: Versuche z.B. mit Bananen zeigen, dass Lebensmittel auch bei direkter Sonneneinstrahlung länger frisch bleiben. Sehen Sie dazu unten die Abbildungen.
- EMBalance Frischhaltefolie ist stabil und griffig. Durch die festere Qualität wird Abfall aufgrund zerrissener Folienstreifen vermieden und die Lebensmittel sind besser geschützt.
- EMBalance Frischhaltefolie verklebt nicht! Die Folie haftet dort, wo es gewünscht ist und nicht an sich selbst.
- Wie auch viele herkömmliche Frischhaltefolien ist die EMBalance Frischhaltefolie an der integrierten Reisschiene leicht abreissbar. Ein Einreißen oder Verknittern wird durch die stabile Qualität verhindert.
- Besonders für Lebensmittel geeignet, die direkt umwickelt werden: Obst- und Gemüsestücke, Käse, Fleisch, Aufschnitt oder zum Schutz der Anschnittfläche z.B. von Melonen, Kürbissen, Kohl oder Wurst.
- Auch warme Gebäckstücke und Brot können unproblematisch eingewickelt werden.
- Alle Flächen, die mit der EMBalance Frischhaltefolie in Kontakt kommen, werden durch die positiven EM®-Schwingungen geschützt. Abbauende Prozesse und ein schneller Verderb werden deutlich verzögert und das Lebensmittel bleibt länger frisch.
- Die EMBalance Frischhaltefolie eignet sich zum Tiefrieren bis -70 °C ebenso wie zum Abdecken von heißen Speisen bis 100 °C. Die Lebensmittel können direkt umwickelt werden; die Folie eignet sich ebenso zum Abdecken von Schälchen, Schüsseln, Formen, Töpfen o. ä.

EMBalance Frischhaltefolie kann auch zum Kochen genutzt werden

Das Kochen mit Frischhaltefolie ist noch relativ unbekannt, setzt bei der Niedertemperaturgareung aber gerade den neuen Trend. Anders als bei der oft genutzten Alufolie besteht hier keine Gefahr, dass Aluminium durch Salz oder Säure gelöst wird und auf das Gargut übergeht.

Kochen bzw. Garen mit Frischhaltefolie geht ganz einfach: Fleisch oder Gemüse würzen und auf die Frischhaltefolie legen. Mit Kräutern bedecken und vier- bis fünfmal mit Folie umwickeln. Bei 80°C im Backofen garen. Der besondere Vorteil der EMBalance Frischhaltefolie zum Garen: Die positiven Schwingungen gehen während des Garvorgangs auf das Lebensmittel über.

↳ Tipp

Unter dem Stichwort „Kochen mit Frischhaltefolie“ findet man viele Rezepte im Internet.

Experimente mit der EMBalance Frischhaltefolie



Die Wirkung der EMBalance Frischhaltefolie zeigt sich am unterschiedlich schnellen Verderb der Lebensmittel.



Bananen werden in unterschiedliche Folien gewickelt und für 2 Tage ans Sonnenlicht gelegt.



Auch ohne Schale erkennt man deutliche Unterschiede in der Frische.



Dieselben Bananen aufgeschnitten – auch hier ein deutlicher Unterschied. (Experiment vom Hersteller)

Mit herkömmlicher Folie ist gekochter Reis nach 10 Tagen deutlich unappetitlich verdorben (Bild rechts).



Mit EMBalance Frischhaltefolie dagegen ist der Reis nach 10 Tagen immer noch frisch weiss (Bild links). (Experiment von EM Seikatsu)