

Restprodukter från säd skyddar förpackningen

Förpackningar till livsmedel består ofta av kartong eller papper som lamineras med plast eller aluminium. Laminatet utgör en barriär mot till exempel syre, arom eller fett. Bolaget Xylophane har skapat ett skyddsmaterial som framställs av skalen från vete och korn.

– Den förnyelsebara råvaran innebär en miljömässigt stor förbättring. Huvudapplikationen är livsmedel, till exempel kryddor, mejeriprodukter, frysta eller färska färdiglagade rätter samt även djurmat, säger VD Håkan Grubb.

– Vår produkt kan kostnadsmässigt definitivt konkurrera med aluminium, men även med plast.

Idén uppstod i ett forskningsprojekt inom biopolymerteknologi på Chalmers tekniska högskola. Syftet var att hitta nya användningsområden för xylaner, en typ av naturliga kolhydrater som finns bland annat i sädesskal.

Xylophanes produkt kan ersätta aluminium och plast i förpackningar för feta, syrekänsliga och aromatiska produkter. Skandinavien är en bra utgångspunkt för bolaget eftersom det här finns en stor förpacknings- och pappersindustri. En fördel är att materialet kan läggas på i de processer som redan används för bestrykning av papper och kartong.

Håkan Grubb räknar med att materialet kan vara i serieproduktion inom tre år. Xylophane listades i mars 2008 i media som ett av Sveriges 33 hetaste teknikbolag. Bolaget står också med på USA:s ambassadör Woods lista över intressanta miljöteknikföretag.

Grundare till Xylophane är professor Paul Gatenholm, tekn dr Maria Gröndahl och civilingenjör Lisa Bindgård. Bolaget är verksamt i inkubatorn Chalmers Innovation i Göteborg.