press release

delfort

# Neues Barrierepapier für klimatische Herausforderungen: thinbarrier ultra Q schützt Lebensmittel von Eiseskälte bis tropischer Hitze

*(Traun, 17. Juni 2025). Mit dem thinbarrier ultra Q bringt delfort ein recyclingfähiges Barrierepapier auf den Markt, das Lebensmittel bei Transport und Lagerung mit hohen Temperatur- und Feuchtigkeitsunterschieden zuverlässig schützt. Die kombinierte Sauerstoff-, Wasserdampf- und Fettbarriere behält ihre Eigenschaften dauerhaft im Bereich von -18 to +38 °C (-0.4 to +100 °F). „thinbarrier ultra Q ist eines der besten Papiere auf dem Markt, was Barrierefunktionalität und Gewicht angeht", sagt Peter Hackl, Geschäftsbereichsleiter Packaging bei delfort.*

Lebensmittel sind auf ihrem Weg höchst unterschiedlichen Umgebungsbedingungen ausgesetzt: Von der Kommissionierung beim Hersteller über die Auslieferung im Kühl-Lkw, das Vorhalten im Supermarktregal bis zum Transport durch Verbraucher unterscheiden sich Temperatur und Luftfeuchtigkeit oft erheblich. Vor allem die Zeit nach dem Kauf kann – etwa in heißen Sommern – eine Stressphase für verpackte Lebensmittel bedeuten, da hier keine kontrollierten Bedingungen herrschen. Für diese wechselhaften Einflussfaktoren hat delfort das thinbarrier ultra Q entwickelt. „Das Papier zeichnet sich durch seine exzellent kombinierte Sauerstoff-, Wasserdampf- und Fettbarriere aus und ist natürlich recyclingfähig", sagt Hackl.

Die Sauerstoffbarriere lässt unter Normalbedingungen deutlich weniger als zehn Gramm pro Quadratmeter/Tag durch. Damit verhindert sie über lange Zeit Oxidation, also etwa, dass Fette und Öle ranzig werden. Zudem bleiben das frische Aroma und der Geschmack des Lebensmittels erhalten. Die Wasserdampfbarriere lässt ebenfalls weniger als zehn Gramm pro Quadratmeter und Tag durch – und zwar in beide Richtungen. Sie verhindert, dass Waren aus dem Kühlbereich wie zum Beispiel Käse austrocknen. Gleichzeitig unterbindet sie, dass pulverförmige Inhalte wie Kakao oder Cappuccino durch Eindringen von Feuchtigkeit verklumpen oder Kekse ihre Knusprigkeit verlieren. „Die starke Barriereeigenschaft des thinbarrier ultra Q gegenüber Wasserdampf bleibt auch in der Kühlung bei vier Grad erhalten und ist beim Tiefkühlen sogar bei -18 Grad Celsius stabil", so Hackl.

Die Fettbarriere spielt ihre Stärke vor allem unter Hitze aus. Sie verhindert, dass im Lebensmittel enthaltene Fette und Öle aus der Packung austreten. So bleiben Produktqualität wie Hygiene erhalten und die Ware sieht immer gut aus. Entscheidend ist das unter anderem für Käse und Schokolade. „Die Fettbarriere bleibt auch bei bis zu 38 Grad Celsius stabil“, sagt Hackl.

Zusätzlich lässt sich thinbarrier ultra Q einfach und zuverlässig anwenden. Die Siegelstärke beträgt 8 N/15mm, was einen sicheren Einschluss des Lebensmittels gewährleistet. Darüber hinaus verhindert die hohe Siegelnahtfestigkeit, dass Verpackungen mit thinbarrier ultra Q bei Füllung, Transport oder Handhabung durch Verbraucher aufreißen. Auch die Heißsiegelnaht bleibt bei den beschriebenen anspruchsvollen klimatischen Verhältnissen stabil. Zusätzlich eignet sich das Papier für unterschiedliche vertikale wie horizontale Verpackungsmaschinen.

Trotz seiner starken Barrieren und der hohen Stabilität ist thinbarrier ultra Q leichter als vergleichbare Barrierepapiere. Gleichzeitig ist die Recyclingfähigkeit sichergestellt: thinbarrier ultra Q erfüllt die Kriterien der standardisierten Testmethodik der Confederation of European Paper Industries (CEPI). „Die Kombination seiner Eigenschaften macht unser neues thinbarrier ultra Q zum idealen Barrierepapier für anspruchsvolle Lebensmittel – von Speiseeis über Süßwaren und Backwaren bis hin zu pharmazeutischen Tees“, sagt Peter Hackl.

**Über delfort**

Die delfortgroup AG mit Firmensitz in Oberösterreich/Traun ist ein globaler Innovationsführer in der Entwicklung, Produktion und im Vertrieb von Spezial- und Funktionspapieren für die Tabak-, Pharma-, Lebensmittel- und Etikettenindustrie. delfort verfügt mit ausgewählten Partnern über hohe Prozesskompetenz in der Lieferkette. Das Unternehmen beschäftigt weltweit mehr als 3.200 Mitarbeiter von Europa über die USA bis China. www.delfortgroup.com

**Kontakt:** Christine Fiegert / Head of Brand Management & Marketing Communication
delfortgroup AG / Fabrikstraße 3 / A-4050 Traun
M +43 664 88505469 / christine.fiegert@delfortgroup.com
www.delfortgroup.com

# press release

delfort

**Pressekontakt:** Bodo Scheffels
news & numbers GmbH
M +49 178 / 4980733 / bodo.scheffels@news-and-numbers.de
www.news-and-numbers.de