

## **Les résultats de l'étude de l'Institut Fraunhofer :**

### **Les aliments conditionnés dans des emballages en aluminium peuvent être cuisinés dans les fours à micro-ondes**

Au cours d'une vaste étude, une série de tests ont été réalisés afin d'observer et de mesurer l'efficacité, l'innocuité et l'homogénéité de la cuisson des plats préparés dans des emballages alimentaires en aluminium dans les fours à micro-ondes. L'Institut Fraunhofer for Process Engineering and Packaging a confirmé les résultats des précédentes études, menées par d'autres instituts de recherche. Les emballages à base de feuille d'aluminium peuvent être utilisés sans danger dans les fours à micro-ondes lorsque les consignes d'utilisation sont respectées. Les produits alimentaires conditionnés dans des barquettes en aluminium ou dans des contenants en plastique recouverts d'un opercule en aluminium ou en complexe aluminium conviennent parfaitement au réchauffage par micro-ondes sans aucun problème en termes de sécurité.

### **De nombreux essais réalisés**

Au total, plus de 200 essais ont été entrepris par des chercheurs pour réchauffer un grand nombre de contenants avec aluminium. Quatre fours à micro-ondes différents, réglés à leur puissance maximale, ont été utilisés. Les essais ont été effectués avec des barquettes en aluminium contenant de l'eau, une pâte à base d'œufs, des lasagnes surgelées et de la viande hachée. D'autres essais ont également porté sur des gobelets et des plats en plastique contenant potage aux vermicelles ou aliments pour bébé et operculés avec une feuille d'aluminium ou un complexe aluminium.

Résultat, pas un seul four détérioré, aucune situation à risque pour l'utilisateur ne s'est produite, et aucune émission d'étincelles n'a été relevée lorsque les instructions étaient respectées.

Les essais ont été pratiqués conformément aux conditions générales d'utilisation : une seule barquette utilisée pour chaque réchauffage et placée dans le four au centre d'un plateau tournant sur un support non métallique en veillant aussi à l'absence de contact avec les parois.

### **Facile à utiliser et à manipuler**

Thomas Pfeiffer, responsable de l'étude, a fait observer « L'étude a également fourni des résultats intéressants sur les montées en température et sur l'homogénéité de la cuisson des aliments. Dans certains cas, ces critères étaient mieux remplis avec les contenants en aluminium ». L'aliment réchauffé en barquette en aluminium avait une apparence beaucoup plus attrayante que celui réchauffé

en barquette plastique, offrant ainsi davantage de plaisir à la dégustation. Par exemple, l'aspect des lasagnes préparées dans un récipient en aluminium est bien plus appétissant du fait de la formation d'une croûte en surface, particulièrement savoureuse.

Les chercheurs ont toutefois noté, à l'issue de ces tests, que la durée de réchauffage de mets en barquettes en aluminium était légèrement plus longue qu'avec des contenants en plastique. Ceci est principalement dû à l'effet d'écran de la feuille d'aluminium, et le temps de réchauffage est variable selon la forme du récipient et le type d'aliment qu'il contient.

### **Des résultats en faveur des barquettes en aluminium**

Aujourd'hui, l'étude le confirme, il n'existe aucun argument valable contre l'utilisation des barquettes en aluminium dans les fours à micro-ondes, dans la mesure où les quelques règles de base sont respectées (voir le schéma en annexe 1 page 12). Le réchauffage est parfaitement sûr, efficace et adapté et la cuisson de ces plats préparés est encore plus homogène qu'avec des récipients fabriqués dans d'autres matériaux. La détérioration du four à micro-ondes ou la diminution de ses performances, du fait de l'usage de barquettes en aluminium, peuvent être totalement exclues.