



LEINOS – Reincke Naturfarben GmbH •

### **Topfkonservierung**

30.06.08/Eg

Topfkonservierungsmittel werden in Farben und Lacken auf Wasserbasis eingesetzt. Sie haben die Aufgabe, einen Anstrichstoff vom Zeitpunkt seiner Herstellung bis zum Verbrauch vor Befall durch Mikroorganismen zu schützen. Ein Verzicht auf Konservierungsmitteln in Farben und Lacken wäre nur möglich, wenn diese hoch steril hergestellt werden könnten und mit nur geringen Haltbarkeitszeiten vom Verbraucher akzeptiert würden.

Wenn wässrige Produkte nicht oder nur unzureichend konserviert sind, verderben sie relativ rasch und müssen nach kurzer Zeit entsorgt werden, da der Befall mit Mikroorganismen ein nicht zu vernachlässigendes Gesundheitsrisiko darstellt

Das ideale Konservierungsmittel soll gegen ein breites Spektrum von Pilzen, Bakterien und Hefen wirksam sein, ohne jedoch für Menschen, Tiere und Pflanzen toxisch zu wirken. Ein solches Mittel stellt ein Wunschdenken dar, denn ein gut wirksames Mittel muss in Lebensprozesse eingreifen, sonst kann es nicht wirken.

Es muss daher bei der Auswahl der Mittel eine Entscheidung getroffen werden, die eine gute Wirksamkeit gegen Mikroorganismen garantiert und möglichst wenig Auswirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen hat. Unter dieser Prämisse setzt Reincke Naturfarben Konservierungsstoffe ein, die eine Zulassung für Kontakte mit Lebensmitteln, Kosmetika oder zum Einsatz in Arzneimitteln haben.

#### ***Benzisothiazolinon***

Dieser Stoff bringt eine hochwirksame und zuverlässige fungizide und bakterizide Konservierung mit vermindertem allergenen Risiko und kann in Dispersionsfarben, Lacken, Klebstoffen, Waschmitteln und in der Papierherstellung eingesetzt werden.

Im Bereich der Farben liegen die Zugabemengen in Abhängigkeit von den eingesetzten Rohstoffen im Bereich von 0,05-0,25 %.

Das Konservierungsmittel ist in Deutschland gelistet

- in den Empfehlungen der Kunststoffkommission des Bundesinstitutes für Risikobewertung

In den USA hat das Mittel die FDA-Zulassung für

- Klebstoffe im indirekten Lebensmittelkontakt
- Papier und Pappen im Kontakt mit feuchten und fettenden Lebensmitteln
- Papier und Pappen im Kontakt mit trockenen Lebensmitteln.

***Silberchlorid/Titandioxid***

Die anti-mikrobiellen Eigenschaften von Silber-Ionen sind seit langer Zeit bekannt. Der bakterizide Effekt des Silbers beruht auf der hohen Empfindlichkeit des Stoffwechsels vieler Bakterien gegen Silber-Ionen, während das gesundheitliche Risiko für den Menschen relativ gering ist.

Silber wurde früher u.a. zur Desinfektion von Trinkwasser oder Schwimmbädern eingesetzt. Hierzu waren relativ hohe Konzentrationen an Silber-Ionen nötig, die sich nicht mehr mit den heute gültigen Grenzwerten der Trinkwasserqualität vereinbaren lassen. Außerdem reicht die anti-mikrobielle Wirkung bei hoher Belastung nicht aus, um einen wirkungsvollen Schutz zu garantieren.

Im Bereich Farbe und Lacke wird heute ein mikrofein verteiltes Silber-Titandioxid-Verbundmaterial eingesetzt, das kontrolliert Silber-Ionen abgibt und dadurch konservierend wirkt. Die Einsatzmöglichkeiten dieses Konservierungsmittel müssen pro Produkt getestet werden, um Wechselwirkungen mit den Rohstoffen auszuschließen.

Das Konservierungsmittel hat die Zulassung für Kleber, Hygieneartikel und Produkte für den persönlichen und häuslichen Bereich.