

## PRESSEMITTEILUNG

26/02/2019

### Yili China, weltweit führender Produzent flüssiger Molkereiprodukte, investiert in zwei PET-Linien mit Trockenaseptik von Sidel



**Yili, Chinas führendes Molkereiunternehmen, hat sein Vertrauen in die langjährige Partnerschaft mit Sidel untermauert: Seine feste Überzeugung hinsichtlich PET-Verpackungen für flüssige Molkereiprodukte hat es durch die Investition und kürzliche Installation von zwei kompletten aseptischen PET-Verpackungslinien demonstriert, in denen auch Sidels aseptische Combi Predis™ mit ihrer einmaligen Technologie der Preform-Trockensterilisation enthalten ist.**

Yili strebt als weltweit größter Produzent flüssiger Molkereiprodukte danach<sup>1</sup>, chinesische Verbraucher mit innovativen Molkereiprodukten hoher Qualität zu versorgen, die nährwerthaltig und gesund sind. Die kontinuierlich steigenden Umsätze zeigen die Erfolge des Unternehmens bei der Differenzierung ihrer Marke mithilfe von Premium-Molkereien. PET-Verpackungen können Yili bei der Geschäftsentwicklung unterstützen, da sie gegenüber dem herkömmlichen Kartonformat eine neue Benutzererfahrung bieten und gleichzeitig eine flexiblere Produktion ermöglichen.

#### **Absolutes Vertrauen in die Vorteile von PET**

Yili glaubt felsenfest an das Potenzial von PET als Verpackungsmaterial, da dieses den Erwartungen chinesischer Verbraucher an Benutzerfreundlichkeit, Bruchsicherheit,

---

<sup>1</sup> <http://www.euromonitor.com/dairy-in-asia-pacific/report>

#### **Kontakt:**

Öffentlichkeitsarbeit  
Tel.: +39 0521 999 452  
press@sidel.com

## PRESS ARTICLE

Wiederverschließbarkeit und Recyclingfähigkeit perfekt entspricht. Es bietet auch Freiheit beim Design von Flaschen für die Differenzierung seiner Marke von anderen Molkereiprodukten in den chinesischen Supermärkten. Womöglich noch wichtiger sind die großen Vorzüge von PET hinsichtlich seiner physikalischen Barriereigenschaften zum Schutz von Lebensmitteln, was dem Erhalt ernährungsphysiologischer und sensorischer Eigenschaften von Joghurts von der Produktion über Lagerung und Transport bis zur Distribution zugute kommt. Darüber hinaus macht die Verschlussdichte PET noch zweckmäßiger, da die Verwendung von Aluminiumfolie entfallen kann.

All diese Gründe fielen für Yilis strategische Entscheidung ins Gewicht, die Produktion teilweise von Karton auf PET-Flaschen umzustellen und innovative Verpackungen einzuführen: ein bahnbrechender Schritt auf dem chinesischen Markt für Molkereiprodukte. Im Zuge dieses Wandels hat der in Single-Serve-Flaschen aus PET verpackte Ambrosial Greek Yogurt seit seiner Einführung hohe Beliebtheit erlangt. In Anbetracht der wachsenden Nachfrage für diesen Premium-Trinkjoghurt, gepaart mit dem Willen zur Innovation der Marke, beschloss Yili, in zwei neue aseptische PET-Verpackungslinien zu investieren. Damit wurde Sidel aufgrund der soliden, vertrauensvollen Partnerschaft, die in der Vergangenheit zwischen den beiden Unternehmen entstanden ist, zur logischen Wahl. Das Team bei Yili war besonders beeindruckt von Sidels Einblicken und Beiträgen zu den Trends auf dem Getränkemarkt und zum Verpackungsdesign sowie von den umfassenden Erfahrungen mit aseptischen PET-Verpackungen, die sich für die führende Marke chinesischer Molkereiprodukte als entscheidend erwiesen.

### **PET-Barriere für 5 Monate Haltbarkeit qualifiziert**

Mit Sidels Unterstützung war Yili das erste Unternehmen, das Ambrosial Greek Yogurt für den Vertrieb bei Raumtemperatur in PET abfüllte - ein Produkt, das bis dahin in Kartons angeboten worden war. Sidel und Yili arbeiteten zusammen daran, die PET-Barriereigenschaften zu qualifizieren und den richtigen Typ PET-Flaschen zu ermitteln, der sicherstellen würde, dass Yilis Joghurts ihren frischen Geschmack und Vitamingehalt bewahren. Dies ist besonders wichtig, da die Qualität dieses Produkts durch die Einwirkung von Licht, Sauerstoff und Temperatur leicht beeinträchtigt werden kann. All diese Überlegungen rechtfertigten die Forderung nach einer opaken Verpackung mit Komplettbarriere.

Sidels Experten für flüssige Molkereiprodukte und Verpackungen führten eine Reihe von Labortests aus, um das Verhalten unterschiedlicher Produkte dieser Art (Joghurt, H-Milch) mit mehreren PET-Barrierelösungen (Mehrschicht-PET und Einschicht-PET mit unterschiedlichen TiO<sub>2</sub>-Werten) zu bestimmen. Die Wissenschaftler bewerteten die Opazität verschiedener Verschlüsse, um die optimale Licht- und Sauerstoffbarriere zu erreichen und die Stabilität des Produkts ohne Beeinträchtigung von Geschmack oder Farbe zu gewährleisten. All diese Analysen erbrachten die Bestätigung, dass die Kombination von zugelassenem Barriere-PET und Verschlusslösungen mit der aseptischen Verpackungsabfüllung von Sidel die Erreichung

#### **Kontakt:**

Öffentlichkeitsarbeit  
Tel.: +39 0521 999 452  
press@sidel.com

## PRESS ARTICLE

einer 5-monatigen Haltbarkeitsdauer und die Sicherheit über die gesamte Lieferkette für den Vertrieb bei Raumtemperatur erreichen würde. Besonders beeindruckt zeigte sich das Team bei Yili von Sidels technischem Support für die Produktneuentwicklung und von der Vielzahl von Testmethoden für die Qualifizierung von PET-Barrierelösungen.

### **Ein einziger fachkundiger Partner für die gesamte aseptische PET-Linie**

Yili kaufte im gleichen Jahr zwei aseptische PET-Komplettanlagen ein; in beide sind Maschinen von Sidel und Tetra Pak Processing Systems integriert. Alle Komponenten kamen somit von einem Lieferanten, von der Prozesslösung bis zur Bewertung von PET-Verpackungen und von der Anlagendefinition und Anlieferung zum schnellen Produktionsanlauf. Die Linien mit der Fähigkeit zur Hochgeschwindigkeitsproduktion als Antwort auf die wachsende chinesische Nachfrage nach flüssigen Molkereiprodukten für den trinkfertigen („RTD“ - Ready-to-drink) Verbrauch bieten Yili auch die Möglichkeit, von der bis dahin verwendeten herkömmlichen Nassdekontamination der Flaschen zu Sidels aseptischer Streckblas-Füll-Verschließlösung mit Trocken-Preform- und Verschlusssterilisationstechnologien überzugehen. Für den führenden Produzenten von flüssigen Molkereiprodukten war dies ein weiterer entscheidender Faktor, Sidel zu wählen.

Herkömmliche Aseptiklösungen verwenden Peressig, was ein Spülen der Flaschen mit Chemikalien oder heißem Wasser erfordert, während die aseptische Sidel Combi Predis die Preformen durch die Injektion von Wasserstoffperoxid- ( $H_2O_2$ -)Dampf direkt vor der Preform-Erhitzung im Ofen sterilisiert. Damit kann Yili Abfälle reduzieren und Ressourcen einsparen und gleichzeitig eine wettbewerbsfähige, kostengünstige Lösung anbieten. Ohne Wasser und fast ohne Verwendung von Chemikalien für die Preform-Dekontamination wird auch eine der schwierigsten Herausforderungen angegangen, mit der Hersteller heute konfrontiert sind, wenn es um eine optimale Ökobilanz geht. Neben größerer Nachhaltigkeit der Produktion steht so ein hohes Maß an Effizienz und potenzieller Gewichtsreduzierung zur Verfügung, da diese Flaschen nicht den thermischen Belastungen des herkömmlichen Flaschenspülens ausgesetzt sind.

### **Für die Anpassung der Produktion an künftige Anforderungen ausgelegt**

Da Yili plant, sein Portfolio mit höherwertigen Produkten zu diversifizieren und so nachhaltige Geschäftsbedingungen zu schaffen und zu erhalten, war eine vielseitige Produktionslinie gefordert, um die Rezepturen ihrer Produkte zu variieren. Aus diesem Grund sind die in die Komplettanlagen integrierten aseptischen Sidel Combi Predis mit speziellen Dosierventilen mit größerem Durchmesser und einer Low-High-Geschwindigkeitsregelung ausgestattet, um auf künftige Anforderungen des Markts vorbereitet zu sein. Um der steigenden Nachfrage der Verbraucher mit erweiterten Produktionskapazitäten gewachsen zu sein, hat Yili kürzlich in drei weitere Linien mit der aseptischen Sidel Combi Predis investiert.

#### **Kontakt:**

Öffentlichkeitsarbeit  
Tel.: +39 0521 999 452  
press@sidel.com

## PRESS ARTICLE



Hinweis des Herausgebers: In diesem Dokument enthaltene Abbildungen dienen lediglich der Information und sind nicht für die Reproduktion bestimmt. Wenn diesem Dokument keine hochauflösenden Exemplare beigefügt sind, können Sie sie von Katherina Riesner bei F&H Porter Novelli erhalten – Kontaktdaten siehe weiter unten.

-----  
Für Anfragen zu Beiträgen, Anzeigen und Sponsoring wenden Sie sich an:  
F&H Porter Novelli  
Katherina Riesner, Junior Consultant  
Tel.: +49 89 12175-180  
E-Mail: [sidel@fundh.de](mailto:sidel@fundh.de)

Für alle anderen Anfragen wenden Sie sich an:  
Sidel  
Lucia Freschi, Leitung Öffentlichkeitsarbeit  
Tel.: +39 0521 999452/Mobil: +39 3472632237  
E-Mail: [lucia.freschi@sidel.com](mailto:lucia.freschi@sidel.com)

**Kontakt:**  
Öffentlichkeitsarbeit  
Tel.: +39 0521 999 452  
[press@sidel.com](mailto:press@sidel.com)

## PRESS ARTICLE

Sidel ist ein führender Anbieter von Produktionsmaschinen und Serviceleistungen für die Verpackung von Getränken, Lebensmitteln und Haushalts- und Körperpflegeprodukten in PET, Dosen, Glas und andere Materialien.

Mit mehr als 40.000 installierten Maschinen in über 190 Ländern verfügen wir über fast 170 Jahre anerkannter Erfahrung und konzentrieren uns auf Spitzentechnologie, Anlagen-Engineering und Innovation für die Entwicklung der Fabrik der Zukunft. Unsere über 5.500 Mitarbeiter setzen sich weltweit leidenschaftlich für die Lieferung von Lösungen ein, die dem Bedarf der Kunden genau entsprechen und die **Leistung** ihrer Anlagen, Produkte und Unternehmen steigern.

Dieses hohe Leistungsniveau setzt voraus, dass wir flexibel bleiben. Daher stellen wir kontinuierlich sicher, dass wir die Herausforderungen unserer Kunden **verstehen** und uns für die Erreichung ihrer einzigartigen Leistungs- und Nachhaltigkeitsziele engagieren. Das gelingt uns durch den Dialog mit unseren Kunden und weil wir die Anforderungen ihrer Märkte, ihrer Produktion und der Wertschöpfungsketten verstehen. Wir setzen unser solides technisches Know-how und intelligente Datenanalysen ein, um das Produktivitätspotenzial ihrer Anlagen über die gesamte Lebensdauer voll auszuschöpfen.

Wir nennen das: **Performance through Understanding.**

Mehr Infos unter [www.sidel.com/de](http://www.sidel.com/de) und setzen Sie sich mit uns Verbindung



[youtube.com/user/sidel](https://youtube.com/user/sidel)



[linkedin.com/company/sidel](https://linkedin.com/company/sidel)



[twitter.com/Sidel\\_Intl](https://twitter.com/Sidel_Intl)



[facebook.com/SidelInternational](https://facebook.com/SidelInternational)

### Kontakt:

Öffentlichkeitsarbeit

Tel.: +39 0521 999 452

[press@sidel.com](mailto:press@sidel.com)