



| Lebensmittel | Verwendungen | Vorteile | Nachteile |
|---|--|---|--|
| Algen (Mikro-Algen, See-Tang) | Algen werden unter anderem auch als Nahrungsmittel sowie für Lebensmittel-Verpackungen verwendet. Des Weiteren können Algen als Pharmazeutika eingenommen werden. | Algen sind gesund für Mensch und Tier, und werden zB. zur Erzeugung von Omega-3 Fettsäuren verwendet. Algen sind Grundlastfähig (kontinuierlich verfügbar), biologisch abbaubar (wenn ohne beigemischte Zusatzstoffe), nachhaltig gewachsen, geruchsneutral, hypoallergen (kaum allergische Reaktionen), biologisch antimikrobiell (reduzierte Infektiosität von Mikroorganismen / Mikro-Organismen). Algen enthalten Enzyme, Proteine, Fettsäuren, Aminosäuren, Vitamine und Farbstoffe. | --- |
| Baumharze (Terpentine, Fichtenharz) | Baumharze treten durch Harzkanäle an die Oberfläche der Baumstämme und haben dort vor allem eine Schutz- und Heilungsfunktion. Genau diese Wundheil- und Schutzfunktion wirkt mittels Salben und Balsamen aus Baumharzen auch bei Mensch und Tier. Baumharze sind essbar und daher z.B. eine Alternative zu industriellen Kaugummis aus synthetischem Kautschuk und Kunstharzen. | Baumharz trägt viele heilende Wirkstoffe in sich und wirkt zum Beispiel antibakteriell. Baumharz ist essbar und wird dadurch auch als Kaugummi und auch zur Zahnpflege eingesetzt (desinfiziert die Mundflora und hält Zähne weiss und das Zahnfleisch kräftig und gesund). Man kann seine Festigkeit in heissem Öl ändern und ebenso seine Wirkstoffe somit lösen. Baumharze riechen sehr angenehm, sind aber geschmacksneutral. | Das ungereinigte Rohharz enthält viele Verunreinigungen (Rindenbestandteile, Schmutz) ist spröde, und enthält meist undurchsichtige Stücke von weissgelber bis rötlicher Farbe mit leichtem Terpentingeruch. Baumharz ist nicht wasserlöslich, daher kann man es auch nicht abwaschen und in Wasser verdünnen. |
| Laser-Beschriftung ("natürliche Beschriftung", "natürliches Produktlabel") | Laserbeschriftung / Etikettierung für Lebensmittel (z.B. Obst, Gemüse). Beim „natürlichen Beschriften“ wird das Etikett mittels Laserstrahlen direkt auf das Produkt aufgebracht. Nur die oberste Pigment- oder Material-Schicht | Reduktion von Verpackungen, ökologisch, kostengünstig, maschinell einfach aufzutragen. Keine Einschränkung des Geschmackes, der Haltbarkeit oder der Qualität von Waren. | Da eine schützende und konservierende Verpackung wegfällt, ist die Optimierung (Effizienz-Steigerung) der Logistik unabdingbar. Anschaffung eines Lasergerätes für die |



| | | | |
|---------------|---|---|---|
| | wird mit dem Laser entfernt. Alternative zu Plastik-Verpackung mit Aufdruck oder Sticker. | | Beschriftung der Waren notwendig. |
| Stevia | Bei Stevia handelt es sich um einen Süsstoff, dessen Gewinnung aus den Blättern der gleichnamigen Pflanze erfolgt. Damit ist Stevia im Gegensatz zu synthetischen Süsstoffen (z.B. Saccharin oder Aspartam), ein reines Naturprodukt. Alternative zu raffiniertem Zucker, Fructose. | Eine bis zu 300-mal stärkere Süsstkraft als Zucker(!), nahezu kalorienfrei. Schont die Zähne, Der Wirkstoff der Stevia-Pflanze wirkt sich kaum auf den Blutzucker aus (im Vergleich: Zucker lässt den Blutzuckerspiegel schnell und stark ansteigen). | Die Bindefähigkeit von Stevia mit Teig ist nicht so gut wie von Zucker, was besonders bei der Herstellung von Backwaren nachteilig sein kann. Zulassungsbehörden empfehlen, den Verbrauch von Stevia zu begrenzen (pro Kilogramm Körpergewicht nicht mehr als vier Milligramm pro Tag). |