

# Wie bleibt die Glasflasche am Stück?

IGR Göttingen will Innovationspreis gewinnen

**Göttingen.** Glasflaschen sind praktisch: Sie schützen flüssige Lebensmittel, sie sind geschmacks- und geruchsneutral – doch sie zerbrechen viel zu leicht. Aber warum eigentlich? Das Institut für Glas- und Rohstofftechnologie (IGR) Göttingen hat eine Technologie entwickelt, um dem Sprung im Glas auf die Spur zu kommen. Mit dem „Datenlogger im Originalgebinde“ will das Institut den Innovationspreis des Landkreises Göttingen gewinnen.

Bislang gebe es weltweit genau ein System, mit dem die Stabilität von Glasflaschen gemessen werde, sagt IGR-Geschäftsführer Dirk Diederich. Dabei würden Flaschen aus Plexiglas nachgeformt und mit Sensoren versehen, die dann während der verschiedenen Stationen der Produktionskette Stöße, Druck und andere Einflüsse auf eine Flasche messen. Das Problem dieser Technik: Sie sei aufwendig, teuer und wenig effizient, so Diederich.

Das IGR hat nun nach Angaben seines Geschäftsführers zweieinhalb Jahre lang einen sogenannten Datenlogger entwickelt, der direkt in einer handelsüblichen Flasche die Produktionskette durchläuft und währenddessen Daten sammelt. Das Verfahren sei mit Preisen ab 800 Euro pro Datenlogger günstiger – und vor allem effektiver, da der gesamte Produktionsprozess mit einem Versuch abgewickelt werden kann. Nach Angaben von Diederich sind kleinere und leistungstärkere Datenlogger bereits in der Entwicklung. ytk