

Optimierung Kartoffelsalatlinie

Den Konsumenten soll das Leben im Haushalt mit diesem Convenience-Produkt erleichtert werden.

„Gemeinsam mit unseren Projektpartnern ist es uns gelungen, eine Verfahrensoptimierung und Automatisierung des Produktionsprozesses zu erreichen, ohne jedoch dabei die Struktur und Konsistenz und somit das Aussehen des Produktes wesentlich zu beeinträchtigen.“

Prok. Martin Forster
efko Frischfrucht & Delikatessen GmbH

Projektlaufzeit: Dez. 03 -Dez. 04

Kartoffelsalat gilt als sehr beliebter und weit verbreiteter Salat, der zu vielen Gerichten gerne als Beilage angeboten wird.

Die drei LC-Partner hatten es sich im Zuge eines LC-Kooperationsprojektes zum Ziel gesetzt, ihren Kartoffelsalat hinsichtlich des Geschmacks, Aussehens, der Textur und der Haltbarkeit auf ein Niveau zu bringen, das man mit dem hausgemachten Kartoffelsalat vergleichen kann. Ebenfalls soll das Verfahren optimiert, die Automatisierung des Produktionsprozesses erreicht und in weiterer Folge die Position am Markt verbessert werden.

Innerhalb des Projektzeitraums wurde intensiv an Blanchier-, Koch- und Kühlprozessen gearbeitet, welche es ermöglichen, Rohwarenschwankungen hinsichtlich des Stärkegehalts der Kartoffeln in gewissen Bandbreiten zu kompensieren. Geschmacks- und Texturverbesserungen konnten auf Grund von Recherchen im lebensmitteltechnologischen Sektor innerhalb kürzester Zeit erzielt werden.



efko Frischfrucht &
Delikatessen GmbH
Hinzenbach 38
4070 Eferding



Belan Ziviltechnik GmbH
Durisolstraße 7
4600 Wels



Maschinen- und Anlagenbau
Holzinger GmbH
Oberer Graben 11
4070 Eferding

Projektergebnisse

- Alle Rezepturen wurden verbessert, wie zB durch Gewürz- und Zuckerzusätze, Säurereduktion.
- Der Ablauf der Kartoffelsalatproduktion wurde von der geschälten rohen Kartoffel bis zum fertig gekochten Salat völlig automatisiert.
- Die Umstellung auf einen kontinuierlichen Herstellungsprozess ist gelungen.
- Im Bereich lebensmittelhygienischer Produktsicherheit und -stabilität wurden wesentliche Fortschritte gemacht.
- Aufgrund der Automatisierung konnten die Herstellungskosten minimiert werden.
- Erfahrungen und Wissen wurden ausgetauscht bzw. zusammengelegt, um ein Produkt zu kreieren, das die Erwartungen der Konsumenten erfüllt.
- Rohwarenschwankungen hinsichtlich des Stärkegehalts der Kartoffeln konnten in gewissen Bandbreiten kompensiert werden.

Weiterführender Nutzen

- Mittels durchgeführter Recherchen ist es gelungen, Geschmacks- und Texturverbesserungen in sehr kurzer Zeit zu erzielen.
- Auf dem Gebiet der Gemüseverarbeitung konnten neue wertvolle Erkenntnisse erlangt werden.
- Erfahrungen im Gebiet der Rezeptur- und Prozessoptimierung konnten erlangt werden.
- Marktchancen konnten gesteigert und die Position am Markt verbessert werden.
- Bereits vorhandenes Wissen in der Behandlung und Förderung von sensibel zu befördernden Schüttgütern konnte wesentlich vertieft werden.



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

Der LC OÖ wird von der Intermarket Bank unterstützt. Herzlichen Dank!

