

Rezepturoptimierung und Qualitätssicherung für die Lebensmittelindustrie

Die meisten Lebensmittel enthalten eine Vielzahl verschiedenster Inhaltsstoffe.

Oftmals muß die Zusammensetzung aus den verschiedensten Gründen angepaßt werden:

- ▶ Qualitätsabweichung einer Zutat
- ▶ Preisänderungen der Zutaten
- ▶ Qualitätsverbesserung des Produktes
- ▶ Einsatz eines neuen Zusatz- oder Rohstoffes
- ▶ Austausch einer Zutat durch ein anderes Produkt
- ▶ Kostenoptimierung der gesamten Rezeptur

Qualitätssicherung ist der wichtigste Punkt bei jeder Rezepturanpassung. Ernährungsphysiologische Aspekte und spezifische Qualitätsparameter müssen hierbei verwaltet werden.

Telkmann Consulting verbindet das Produkt Know-how über Rezepturgestaltung und Qualitätsparameter mit einer Rezepturoptimierungs-Software, speziell entwickelt für die Anforderungen der Lebensmittelindustrie von der Produktentwicklung bis hin zum Produktionsprozess.

Beispiele:

- ▶ Margarine, Streichfette, Shortening
- ▶ Kakaobutter-Ersatzfette
- ▶ Fleischwaren
- ▶ Schokolade / Süßwaren
- ▶ Andere Lebensmittel