

Rezepturoptimierung und Qualitätssicherung von Margarine und ähnlichen Erzeugnissen

Rezepturoptimierung	Berechnung der preisgünstigsten Rohstoffkombination
	Berücksichtigung aller Qualitätsparameter wie PUFA, TFA, SFC etc.
	Preiswürdigkeit der Rohstoffe
	Einsatz neuer Rohstoffe
	Kosten der Qualitätsparameter, z.B. Limit für Trans-Fettsäuren
	Entwicklung neuer Produkte
	Optimierung des SFC Profils
	Zusammensetzung umgeesterter Produkte
Qualitätssicherung	Anpassung der Rezeptur bei einer Qualitätsabweichung eines Rohstoffes
	Ersatz eines Rohstoffes durch andere
	Einsatz neuer Rohstoffe
	Anpassung von Qualitätskriterien wie PUFA, TFA, SFC Profil
	komplette Verwaltung von Spezifikationen und Qualitätskriterien
Download	Rezepturoptimierung von Margarine und ähnlichen Erzeugnissen.doc Power Point Demo für Margarine Optimierung.ppt