

K+F projekt tájékoztatás

2010. év

Megtörtént a hasábburgonya gyártás felülvizsgálata ennek eredményeként több pontot találtunk ahol a gyártás során olyan melléktermék képződik, ami a továbbiakban burgonyás alapú tészta gyártás során felhasználható lenne.

Meghatározásra kerültek a lehetséges további termékek, illetve az ehhez meglévő és a még szükséges gépek, berendezések, lehetséges technológiai megoldások.

Megtörtént a jelenlegi krokett gyártásunk felülvizsgálata is, ennek kapcsán a jelenlegi gyártás során összegyűjtött tapasztalatokat összegeztük. A beindítandó miskolci gyártás során is figyelembe veendő szempontokat lehetséges továbbfejlesztési javaslatokat gyűjtöttük össze.

Megtörténtek az eszközbeszerzések: az informatikai eszközöket megvásároltuk, az olajfelhasználódottság

mérőt is megvettük, a mérőműszerek kalibrálása megtörtént, megrendeltük a formázóhoz a blende készletet.

Megindítottuk a gyorsfagyasztott elősütött töltött finger food jellegű burgonya krokett tészta kifejlesztését:

Az 1-es feladatban keletkezett melléktermék felhasználásával vizsgáltuk, hogy milyen összetételben lehet ízletes és egészséges alaptésztát előállítani. Vizsgáltuk a tésztához használandó magyarországi



forgalomban található élelmi rostok tulajdonságát. Cél , hogy minél inkább burgonyás hatású tésztát állítsunk elő, úgy hogy mindezek mellett a beltartalmi értékeiben is a mai kor követelményeinek megfelelő terméket állítsunk elő.

A kutatóintézet mintegy 11 féle tészta összetételt fejlesztett ki és próbált ki, melyek közül 4-et választottak ki laboratóriumukban, és hoztak el kóstoltatásra vállalatunkhoz.

A kóstoltatás során 12 munkatárs véleményét kértük ki a MIRELITE MIRSA Zrt.-nél elkészített alaptészták esetében.

2011.01.05.