

**2012. év**



Albertirsán az utolsó húsos krokett gépi adagolási és formázási kísérletét fejeztük be. Megtörtént az érzékszervi vizsgálatokkal az összetétel véglegesítése.

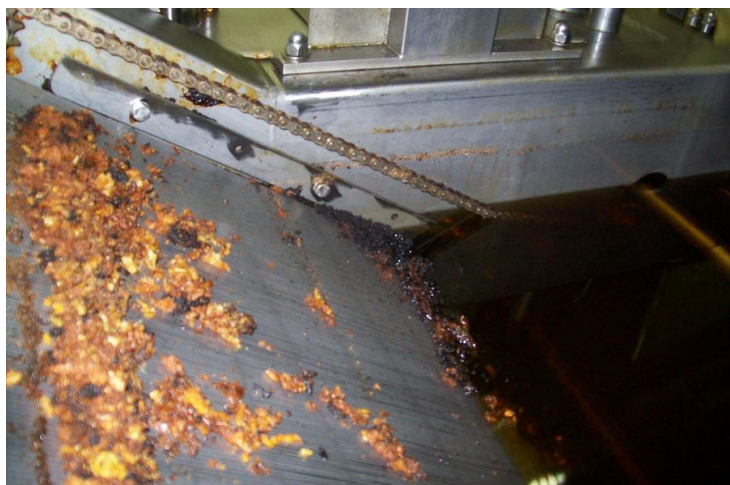
Folyamatosan gyűjtjük az adatokat és tapasztalatokat a laboratóriumi szintű gyártások során a félüzemi kísérleti gyártáshoz, ezeket jegyzőkönyvezzük, és átadjuk a miskolci gyártás részére.

Megtörtént Miskolcon a harmadik zöldséges töltött krokett félüzemi gyártása, ez a pikáns névre hallgat. A negyedik krokett félüzemi kísérleti

gyártását is befejeztük a miskolci üzemben a Camden BRI fejlesztő cég irányításával. A negyedik krokett az eddigiektől eltérően húsos töltelékű, így komoly kihívást jelentett a gyártás részére a vonal összeállítása, a technológia kialakítása.

A gyártások során folytattuk a krockettek sütési paramétereinek optimalizálását, az akrilamid képződés csökkentésére. Méréseket, végeztünk, és az eddig begyűjtött mintákat a kutató cég megküldte külső (Ausztriai) laboratórium részére bevizsgálásra. A már elküldött termékminták eredményeinek elemzésével készültünk a sütési próbák folytatására. Ennek eredményeképpen meghatároztuk azokat a sütési hőfokokat és időtartamokat, mely értékek esetében a legkevesebb akrilamid képződik a gyártási folyamat során. Megkaptuk a kutató cégtől az összefoglaló tanulmányt a sütési kísérletekről. A félüzemi gyártás során folyamatosan lejegyezzük a tapasztalatainkat a további tényleges üzemi gyártás számára. A több napos gyártás végén a fejlesztő csapat összegyűjtötte és összefoglalva

rögzítette a gyártási tapasztalatokat, a későbbi gyártás során követendő technológiai folyamatokat, előírásokat.



Külső szakértő segítségével megkezdődtek a krockettek beltartalmi adatainak vizsgálatai.

A krokett gyártás klímára gyakorolt hatásának vizsgálatához a felmerülő újabb szempontok alapján továbbra is folyamatos adatszolgáltatást teljesítünk a kutató cég felé. Folyamatosan gyűjtjük az adatokat a Carbonfootprint számításokhoz a carbonaras krokett gyártása során.

A GFK Hungária kutatócég megkezdte a termékek piacra viteléhez a fókuszcsoporthoz felméréseket.

Az év végére megkaptuk a külső laboratórium által vizsgált pikáns zöldséges és carbonara krokett analitikai eredményeit.

A legyártott termékek tárolási kísérleteinek érzékszervi próbáit elvégezte a laboratóriumunk, az eltarthatósági próbák folyamatosan mennek a fejlesztés végéig.

A Biogeist Aqua Kft, mint külső szakértő folyamatosan gyűjti az adatokat a gyártás során a keletkező hulladékokról, a fejlesztéshez kapcsolódóan a környezettudatos fejlesztés, és működés megvalósításához.