

Fleischwaren haltbar machen

Sensible Produkte sicher haltbar zu machen und gleichzeitig die gewünschte Sensorik zu bewahren, ist eine anspruchsvolle Aufgabe. Das KIN-Lebensmittelinstitut gilt als Vorreiter in Sachen thermische Konservierung und ist gerade beim Thema Sicherheit eine feste Größe der Branche.



Das Lebensmittelinstitut entwickelt, perfektioniert und validiert Konservierungsprozesse für Kunden aus der Lebensmittelwirtschaft.

KIN GmbH

Wenn es darum geht, Konservierungsprozesse zu entwickeln, zu optimieren oder zu validieren, gehört das KIN-Lebensmittelinstitut zu den ersten Adressen. Experten unterstützen Mitglieder und Kunden dabei, die Qualität von Produkten über eine definierte Haltbarkeitsdauer hinweg zu erhalten. „Gerade in den vergangenen zwei bis drei Jahren hat die Nachfrage aus der Fleischbranche nach unseren Leistungen deutlich zugenommen“, sagt Sascha Baye, zuständig für Prozessvalidierung bei der KIN GmbH. „Das liegt vor allem daran, dass in vielen Betrieben neben Fleischprodukten auch zunehmend vegetarische und vegane Produkte hergestellt werden. Damit haben die Betriebe noch wenig Erfahrung.“

Ob Soja, Seitan oder Tempeh: Bei der Haltbarmachung sind für die gewünschte Sensorik und optimale Produktsicherheit unterschiedliche Keimspektren und chemische Prozes-

se zu beachten. Mit produktspezifischen Wärmekennzahlen und mikrobiologischen Untersuchungen bis hin zu Nährwertangaben für die gesetzestkonforme Etikettierung unterstützt das Institut seine Kunden bei allen wichtigen Abläufen.

Neben Laboranalysen bietet es auch konkrete Lösungsansätze direkt im Betrieb und entwickelt gemein-

Kompetenter Partner

Das KIN-Institut unterstützt mit seinen Leistungen bei der Weiterentwicklung von Produkten. Ob Rezepturen verändert oder Verpackungen angepasst werden müssen – viele Optimierungen lassen sich ohne Produktionsstopp vor Ort umsetzen.

Das KIN ist derzeit das einzige von der deutschen Akkreditierungsstelle (DAkkS) zertifizierte Institut für die Validierung von thermischen Prozessen und vergibt eigene Prüfsiegel für Geräte und Verfahren.

www.kin.de

sam mit den Unternehmen neue Verfahren.

Bei Qualitätsmängeln oder nicht erreichter Mindesthaltbarkeit untersuchen die KIN-Experten alle Produktionsschritte, denn jede Abweichung kann entscheidend sein. Sie überprüfen, ob die Leistungen der Anlagen den Anforderungen entsprechen und ein für Verbraucher sicheres Endprodukt hergestellt werden kann.

Zudem unterstützt das Institut die Unternehmen bei der Umstellung ihrer Prozesse, um die Qualität zu verbessern und den Ausschuss zu verringern. „Je offener und ehrlicher der Betrieb mit uns umgeht, desto schneller finden wir gemeinsam eine Lösung“, erklärt Baye.

Wahl der Konservierungsvariante

Um eine passende Variante der Konservierung für ein neues Produkt zu finden, müssen zunächst einige grundlegende Parameter geklärt werden: Soll der Einzelhandel beliefert, die Ware online ohne Kühlkette oder direkt an der Ladentheke gekühlt verkauft werden? Am KIN-Institut haben Hersteller und Start-ups die Möglichkeit, gemeinsam mit Experten die für ihre Produktidee optimale Form der Haltbarmachung zu entwickeln, auch wenn es sich dabei um exotische Rohwaren wie Insekten oder Kamelfleisch handelt.

Für die Haltbarkeit spielt auch die Verpackung eine entscheidende Rolle. Die Lebensmitteldose ist seit Jahrzehnten eine beliebte, kostengünstige und ökologisch wertvolle Verpackung. Doch Verbraucher können den Inhalt nicht sehen und kaufen im Vertrauen auf appetitlichen und schmackhaften Inhalt. Doch gerade bei neuen Produkten muss dieses erst