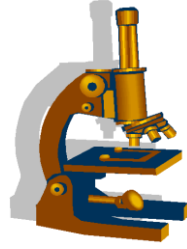


Kasım 2015

BİLGİ SAYFASI no. 3



TeRiFiQ

BİLGİ SAYFASI

Yağ ve tuz ya da şekeri azaltılmış pizza sosu ve tatlı kremanın endüstriyel ölçekli üretimi

İhtiyaçlar & Zorluklar

Düşük tuz, düşük yağ ve düşük şeker içerikli yüksek kaliteli ürünler edinme ve üretme, tüketiciler tarafından artan bir şekilde talep edilmektedir. Romanya'daki diyetisyenlerden alınan bilgiler, tanım ve önerileri takiben artan farkındalık sebebiyle, tüketiciler daha sağlıklı bu ürünleri aramaktadırlar.

Bu projenin zorlukları, tat profillerini değiştirmeden pizza için domates sosu ve şekerli ürünler için tatlı kremlar meydana getirmek ve (tüketici testlerinden geri dönüşler temel alınarak) son ürünlerin fiyatlarındaki her hangi bir artışı %5'ten daha aza sınırlandırmaktır.



Ar-Ge faaliyetleri yoluyla gıda üretiminde gelişmeler

Düşük-yagli pizza sosu ve düşük-yagli tatlı krema, çift emülsiyonlar kullanılarak elde edilmiştir. Sos ve kremanın yağ içeriği %30 kadar azaltılmıştır (projenin amacına ulaşılmıştır).

Yeni sos için kullanılan tüm malzemeler, tariflerinin kontrol edilmesi ve bir benzerlik beyannamesine sahip olma temine dayanılarak satın alınmıştır.

Düşük tuzlu pizza sosu (%20 daha az tuz), bir tuz ikamesi kullanılarak elde edilmiştir.

Düşük şeker içeriği, bazı şeker ikameleri için Stevia özütü kullanılarak elde edilmiştir (%30 azalma). Benzer duyu özellikler, bir uzman eğitilmiş panel ve çeşitli tüketici testleri tarafından onaylanmıştır.

Sos ve kremların kalite kontrolleri, dış laboratuvarlar (ANSVSA, Targu-Mures Romania) tarafından test edilmiştir, değiştirilmiş sosun mikrobiyolojik güvenliği de Romanya mevzuatlarına göre kontrol edilmiştir.

Yeniden formüle edilen sos ve krema, HACCP kurallarına göre üretilmiştir ve iç doğrulama yetkilileri tarafından kontrol edilmiştir (yıllık kontrol planına dayanılarak).



Üreticiler uygulamada nasıl yarar sağlarlar?

Yağ, şeker ve tuzu azaltılmış ürünler satın almak için tüketicilerin talebinden dolayı, bu proje kapsamındaki denemelerin sonuçları, ürünlerin yeni bir çeşitliliğini geliştirmek için kullanılabilir. Bu, gerçek çeşitliliğin yerini alamamaktadır (finansal konulardan dolayı), fakat üreticilerin, tüketici sağlığına yarar sağlayan bu özel ürünleri üretmelerine yardım edebilmektedir.

Güzel bir reklam; bu düşük-yagli, düşük-tuzlu ve düşük-şekerli ürünlere yönelik ileriye dönük tüketicilerin ilgisini çekecektir. Her şirketin istediği bu olumlu yön, tüketicilerinin sağlığına dikkat etme ve onlara **standart pizza ya da kek alternatifi** sunmalarını göstermektedir.

