



TeRiFiQ informacije

Industrijska proizvodnja omak za pice in sladkih omak z nižano vsebnostjo maščob in soli ali sladkorja

Potrebe & Izzivi

Potrošniki vse bolj povprašujejo po visokokakovostnih izdelkih z nizko vsebnostjo soli, maščob ali sladkorja. Tudi v Romuniji potrošniki povprašujejo po bolj zdravih različicah izdelkov, ker je zavedanje v javnosti vse višje, tudi zaradi informacij, oglasov in priporočil.

Izzivi tega projekta so razvoj paradižnikovih omak za pice, kot tudi

sladkih omak za uporabo v konditorskih izdelkih in slaščicah brez spremembe profila okusov. Namen je bil tudi omejitev dviga cen končnih izdelkov za manj kot 5 % (na osnovi rezultatov potrošniških analiz).

Kakovost in varnost modificiranih omak morata ostati isti kot v primeru standardnih izdelkov.



Raziskave za namene izboljšanja predelave živil

Omake za pice z nizko vsebnostjo maščob in sladke omake z nizko vsebnostjo maščob so bile pridobljene z uporabo dvojnih emulzij. Vsebnost maščob v omakah je bila znižana za 30 % (projektni cilj je bil dosežen).

Vse sestavine, uporabljene za pripravo novih omak, so bile nabavljene na osnovi analize njihovih specifikacij in dokazil o skladnosti.

Omake za pice z nizko vsebnostjo soli (20 % manj soli) so bile pripravljene z uporabo nadomestka soli.

Nizka vsebnost sladkorja je bila dosežena z uporabo ekstrakta stevie za namene nadomeščanja deleža sladkorja (30 % znižanje). Podobnost senzoričnih lastnosti je bila potrjena s strani panela izkušenih strokovnjakov in na osnovi številnih potrošniških testov.

Kontrolo kakovosti omak so izvedli zunanji laboratoriji v Romuniji (ANSVSA Targu - Mures), mikrobiološka varnost modificiranih omak pa je bila predmet analiz v skladu z romunsko zakonodajo.

Reformulirane omake so bile proizvedene v skladu s principi HACCP, interne verifikacije pa nadzorovane s strani oblasti (na osnovi letnih načrtov nadzora).



Prednosti za proizvajalce živil

Povpraševanje potrošnikov po izdelkih z nižano vsebnostjo maščob, sladkorja in soli je vse večje. Rezultati omenjene študije so lahko uporabni za namene razvoja novega asortimaja izdelkov. Vsekakor ni namen nadomestitve obstoječe ponudbe izdelkov (zaradi finančnega vidika), lahko pa je v pomoč proizvajalcem za proizvodnjo nižinih izdelkov, ki imajo korist za zdravje potrošnika.

Dobra promocija in oglaševanje lahko pozornost potrošnika preusmerita na izdelke z nižano vsebnostjo maščob, soli in sladkorja. Vsekakor je namen proizvajalcev, da pokažejo svoje pozitivne namene za oskrbo potrošnika z **alternativnimi izdelki, ki lahko nadomestijo klasične pice in slaščice**. S tem je izkazana tudi skrb podjetij za zdravje potrošnika.

