



TeRiFiQ infosheet

Průmyslová výroba pizza omáček a sladkých krémů se sníženým obsahem tuku a soli nebo cukru

Potřeby & Výzvy

Získávání a produkce vysoce kvalitních produktů s nízkým obsahem soli, tuku a cukru je stále více požadováno ze strany spotřebitelů. S ohledem na zvýšené povědomí podpořené informacemi, reklamou a radami od odborníků na výživu v Rumunsku, spotřebitelé vyhledávají tyto zdravější produkty.

Mezi výzvy tohoto projektu patří příprava rajských omáček pro pizzy a sladkých krémů pro cukrářské výrobky, a to bez změny chuťového profilu a zvýšení cen u finálních výrobků na méně než 5% (na základě zpětné vazby ze spotřebitelských testů). Bezpečnost a kvalita potravin modifikovaných omáček musí být stejná jako u standardního výrobku.



Zlepšení zpracování potravin prostřednictvím výsledků vědy a výzkumu

Pizza omáčka a sladký krém s nízkým obsahem tuku byly získány za použití dvojité emulze. Obsah tuku omáčky a krému byly sníženy o 30% (tj. dosaženo cíle projektu).

Všechny složky použité pro nové omáčky byly zakoupeny na základě kontroly jejich složení a měly prohlášení o shodě. Omáčky na pizzu s nízkým obsahem soli (20% méně soli) byly získány za použití solné náhražky.

Nízkého obsahu cukru bylo dosaženo za použití Stevia extraktu pro nahrazení cukru (snížení o 30%). Podobné sensorické vlastnosti byly potvrzeny panelem vyškolených odborníků a spotřebitelskými testy.

Kontrola kvality omáček a krémů byla provedena externími laboratořemi (ANSVSA Targu-Mures Romania), stejně jako mikrobiologická bezpečnost modifikovaných omáček, tj. v souladu s rumunskými právními předpisy. Upravená omáčka a krém byly vyrobeny v souladu s principy HACCP a interní kontrolní postupy byly následně ověřeny kontrolními orgány (na základě ročního plánu kontrol).



Jaké jsou benefity pro výrobce v praxi

Vzhledem k poptávce ze strany spotřebitelů o výrobky se sníženým obsahem tuku, cukru a soli, výsledek zkoušek v rámci tohoto projektu může být použit pro vývoj nové řady produktů. Ta nemůže nahradit aktuální sortiment (z finančních důvodů), ale pomůže výrobcům vyrábět tyto speciální produkty, jenž mají přínos pro zdraví spotřebitelů. Dobrá reklama přitáhne pozornost potenciálního zákazníka k výrobkům s nízkým obsahem tuku, soli a cukru. To je to, o co každá firma usiluje, tj. ukázat, že je výrobce, který se stará o zdraví svých zákazníků a nabízí jim **alternativu standardní pizze nebo koláče**.

