



1 *Fettreduzierte Leberwurst auf Basis von Lupinenprotein.*
2 *Räucherofen.*

LEBENSMITTELTECHNIKUM FÜR FLEISCHVERARBEITUNG

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

Giggenhauser Str. 35
85354 Freising

Ansprechpartner

Dominic Wimmer
Telefon +49 8161 491-453
dominic.wimmer@ivv.fraunhofer.de

www.ivv.fraunhofer.de

Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV besitzt ein bestens ausgestattetes Lebensmitteltechnikum. Hier können sämtliche Prozesse zur Herstellung von verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren durchgeführt und auf den Prüfstand gestellt werden.

Unsere Wissenschaftler

- bewerten die Rohstoffe
- applizieren neue Zutaten
- substituieren Zutaten
- analysieren und optimieren Prozesse
- arbeiten an Reformulierungen
- führen Scale-ups durch
- entwickeln neue Produktkonzepte und Produktionsverfahren und begleiten diese bis zur Markteinführung

Unsere Expertise

In unserem Technikum für Fleisch- und Wurstwaren können wir konventionelle Koch-, Brüh- und Rohwürste herstellen sowie auf deren Basis neue Produkte entwickeln. Es sind Batchgrößen von 3 kg - 15 kg möglich.

Unsere Expertise umfasst

- die Analyse der Rohstoff- und Produkteigenschaften in allen Verarbeitungsstufen (Zusammensetzung, Produktanalytik wie z. B. Gelee- und Fettabsatz, Wasserbindung, Texturanalyse, Rheologie, Farbmessung, sensorische Analyse und Sonderanalytik)
- die Steuerung und Bewertung der einzelnen Prozessschritte



Ausstattung

Fleischwölfe | Kutter | Vakuum-/ Hochleistungskochkutter | Handfüller | Vakuumfüllmaschine mit Abdreavorrichtung | Brühkessel | vollautomatischer Klimareifeschrank | vollautomatischer Räucherschrank mit Glimmspan-Raucherzeugung | Scherbenemaschine | diverse Lagerräume

Ihr Nutzen

- Herstellung kleiner Mengen mit geringem Rohstoffeinsatz unter Industrie/Handwerksbedingungen
- Machbarkeitsstudien zur Unterstützung der innerbetrieblichen FuE, Entscheidungsfindung
- orientierende Versuche für ökonomische Bewertungen
- individueller und modularer Lösungsansatz für ihre Fragestellungen und Ziele
- transparente Verfolgung des aktuellen Projektstatus
- Beratung und weitere Begleitung von der Produktentwicklung bis zur Markteinführung
- Möglichkeit Räume und Personal für bestimmte Tests zu mieten

Nach dem Motto »Alles unter einem Dach« sind wir Ihr kompetenter, zentraler Ansprechpartner für weitere Fragen zu:

- Verpackung
- Lebensmittelqualität
- Detektion von Umweltkontaminanten
- Analytische Sensorik
- Produktion
- Fertigung von speziellen Formen und Geräten in unserer hauseigenen sehr gut ausgestatteten Werkstatt