

Kooperation: Verbesserung der Haltbarkeit Feiner Backwaren

Bonn. (14.06. / bdsi) Wie lassen sich Frische und Qualität von Feinen Backwaren länger erhalten? Können Erkenntnisse aus Verpackungsverfahren für Snacks und Frischbackwaren auf Dauerbackwaren übertragen werden? Mit diesen Fragen haben sich Experten aus Forschung, Wissenschaft und Praxis der Süßwarenwirtschaft im Rahmen einer breit angelegten Kooperation der Lebensmittelwirtschaft beschäftigt. Anfang Juni wurde diese Gemeinschaftsarbeit im Rahmen der Förderpreisvergabe des Vereins deutscher Ingenieure (VDI) für hervorragende Leistungen des wissenschaftlichen Nachwuchses in Osnabrück vergeben.

Ausrichter des Wettbewerbs war die Food-Processing Initiative (FPI) aus Bielefeld. Die Diplomarbeit der Fachhochschule Lippe und Höxter, Fachbereich Life Science Technologies, mit dem Thema «Qualitätserhalt durch Schutzgasverpacken bei ausgewählten Feinen Backwaren» von Jessica Wirtz erhielt den mit 1.000 Euro dotierten Nachwuchspreis.

Mit der Kooperation wurden positive Erkenntnisse gewonnen, dass das in der Lebensmittelindustrie für andere Bereiche bereits eingesetzte Verfahren MAP (Modified Atmosphere Packaging) grundsätzlich auch das Potential besitzt, den

Qualitätserhalt von Feinen Backwaren zu verbessern. Die deutsche Süßwarenindustrie wird daher dieses Verfahren weiter auf seine Praxistauglichkeit überprüfen, damit mittelfristig Frische und Qualität von Feinen Backwaren und anderen Süßwarenprodukten länger erhalten bleiben können.

Kooperationspartner waren neben dem Lebensmittelchemischen Institut des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (LCI Köln) auch das Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft (IQ.Köln), die Firmen Kuchenmeister, Coppenrath Feingebäck und Bahlsen, die der Diplomarbeit den industriellen Hintergrund beigesteuert haben. Beteiligt waren darüber hinaus aus dem Verpackungs- und Zulieferbereich die Unternehmen Multivac und AirLiquide (Gaslieferant).

Koordinator und Initiator dieser Kooperation war die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft ZDS Solingen, die wissenschaftliche Betreuung der Diplomarbeit erfolgte gemeinsam durch Prof. Dr. Reinhard Matissek vom LCI und Prof.-Dr.-Ing. Jörg Stender von der FH Lippe und Höxter.

Aufgrund der überaus positiven Erfahrungen dieses Projekts rechnet der Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) in Kürze mit der Fortführung dieser Zusammenarbeit. Der thematische Schwerpunkt soll dann im Bereich Schokolade und Pralinen liegen.

Info: <http://www.foodprocessing.de> -- <http://www.bdsi.de>