

Organoleptische Optimierungen

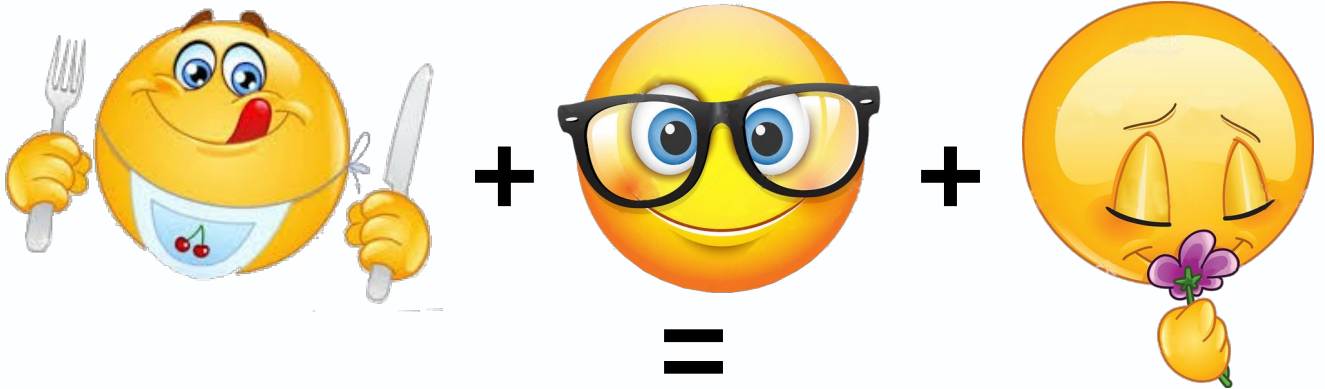
Wir enthüllen das volle Potenzial Ihrer Rezepte



Verwaltung optimierte Rand- und Kerngarung

Respekt der thermischen Eigenschaften des Produkts

Zielgruppenansprache über die erwarteten Eigenschaften



Organoleptische Optimierungen



Wir enthüllen das volle Potenzial Ihrer Rezepte

Ziele

Beherrschen die Textur Ihrer Produkte

Verbessern den Geschmack und die Aromatisierung Ihrer Rezepte

Anpassen die endgültige Farbe für Ihre Erwartung

Methodik

Folge instrumentiert mit der üblichen Skala und einem voll beladenen Autoklaven

Studie der Produktionsumgebung und der Leistung von Autoklaven

Testphasen : 1 bis 3 Tarifentwicklungen (Teillast)

Validierung der VP / VS Ziel gesucht

Überprüfung organoleptische Ziele mit einem voll beladenen Autoklaven

Verpflichtungen

Einsetzen schnell der Anordnungen: 1 bis 2 Tage pro Staffel

Bericht innerhalb von 30 Tagen vollständig eingereicht mit Erwartungen, Ergebnissen und Verbesserungsmöglichkeiten

Validierung von VP oder VS bei jeder Programmänderung

Garantie der Unversehrtheit Ihrer Verpackungen

Rat für die Anpassung der optimierten Programme an Ihre zukünftigen Rezepte

Keine Investitionen signifikant von Material

