

## **Thema: Entwicklung von seniorengerechten, gesundheitsfördernden Convenienceprodukten auf der Grundlage traditioneller pommerscher Rezepturen sowie Auswahl und Testung von kundenfreundlichen Verpackungen für diese Produkte**

### **Problem- und Zielstellung:**

Im Rahmen des Projektes sollten spezielle Convenienceprodukte für die ältere Generation entwickelt werden. Die Zielstellung dabei war die Herstellung von verzehrfertigen Fleisch-Saucen-Gerichten auf der Grundlage der traditionellen pommerschen Küche. Die Gerichte sollten als Konserve angeboten werden und schnell zuzubereiten sein. Dabei waren optimale Portionsgrößen zu ermitteln, die je nach Haushaltsgröße empfehlenswert sind. Bei der steigenden Anzahl von Einpersonenhaushalten mussten insbesondere kleinere Packungseinheiten Berücksichtigung finden, die den Bedürfnissen in diesem Altersabschnitt gerecht werden. Weiterhin bestand die Idee, eine neue trend- und verbrauchergerechte Verpackung zu entwickeln, die zusätzlich eine leichte Handhabung und eine repräsentative Darreichung garantiert.

### **Beteiligte Einrichtungen:**

Neue Pommersche Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Pasewalk

### **Ergebnisse:**

Auf der Grundlage traditioneller Rezepturen wurden fünf Fleisch-Saucen-Gerichte entwickelt, analysiert und sensorisch getestet:

- Hackbraten mit Backobst in Bratensauce
- Hackklößchen mit Gemüsesauce
- Hackbraten mit Schmorkohl
- Leberklößchen in Bratensauce
- Leberstreifen in Bratensauce.

Die Fleischgerichte wurden mit pflanzlichen Komponenten kombiniert, wobei gemischtes Backobst, Mischgemüse, Weißkohl, Apfelmus und Zwiebeln zum Einsatz kamen. Die Zusammensetzung der Bratensauce war rein pflanzlich. Bei den Gerichten mit Hackfleisch wurde Topinamburpulver zugesetzt, das als präbiotischer Ballaststoff wirksam ist und für eine gesunde Darmflora sorgt. Die entwickelten Conveniencegerichte wurden in einer Portionsgröße von 300 g vorgestellt. Die derzeitige Verpackungsform sind Gläser und Dosen. Die seniorengerechten Fleisch-Sauce-Gerichte sollen unter der Marke "VivaLight" in das Sortiment des Unternehmens eingeführt werden.



Hackbraten mit Backobst



zu Behältern geformte Unterfolie im Tiromat

### **Ausblick:**

Für die Entwicklung von verbraucherfreundlichen und leicht handhabbaren Verpackungen steht im Unternehmen eine Folientiefziehmaschine (Tiromat) zur Verfügung, mit der bereits Fleisch- und Wurstprodukte in unterschiedlichen Größen und Mengen abgepackt werden. Es wird an einer Lösung gearbeitet, diese Maschine auch für seniorengerechte und mikrowellengeeignete Verpackungen einsetzbar zu machen.