

Konzervgyártási technológia komplex innovatív fejlesztése a GLOSTER Kft-nél

Kedvezményezett neve, címe: GLOSTER Zöldség - Gyümölcs Feldolgozó és
Kereskedelmi Korlátolt Felelősségű Társaság
4326 Máriapócs, Pócsi sarok 0101/3 hrsz. 4400

Projekt címe: Konzervgyártási technológia komplex innovatív fejlesztése a GLOSTER Kft-nél

Szerződött támogatás összege: 764 520 396 Ft

A támogatás mértéke: 58,88 %

A projekt tartalma:

A fejlesztés célja olyan konzervárak előállítása, amelyek az élelmiszer biztonság területén innovatív fejlesztést jelentenek. A gyártáson a konzerv üveg törése minimálisra csökken, illetve a konzervbe nem kerülnek idegen anyagok. A kutatás-fejlesztési feladat eredménye az egyes technológiai elemek optimális vonalelrendezése, illetve a technológiai sor megtervezése, a technológia optimális működéséhez szükséges vonalkialakítás felkutatása és kifejlesztése. Technológiai fejlesztési cél annak elérése, hogy az üvegszilánk konzervbe való kerülése teljesen kiküszöbölhető legyen úgy, hogy a jelenleg alkalmazott töltési technológiához képest lényegesen hatékonyabb, töltés valósuljon meg, a töltésre kerülő anyag állagának megőrzése, sérülésének elkerülése mellett.

Mindezen technológiai célok elérése érdekében egy olyan töltési technológia kialakítására kerül sor, ahol az üvegek nem érintkeznek, ezáltal a töltőszakaszon belül a törésük gyakorlatilag kizárható. Elemzésünk eredménye továbbá az, hogy pontos adatokat kapjunk arról, hogy a hőkezelési technológia releváns technológiai paramétereinek megváltozásának hatására hogyan változnak a végtermékek minőségi paraméterei, milyen beállítások mellett érhető el az optimális pasztörizálási mérték úgy, hogy a termék minimálisan sérüljön.

Eredményünk egy olyan komplex konzervgyártási technológiai sor kifejlesztése, amelynek révén megvalósítható, hogy a technológiai folyamat során a töltőanyag a lehető legnagyobb mértékben megőrizze eredeti tulajdonságát, élvezeti- és tápértékét, így kifejezetten annak állaga, íze és ezáltal a konzerv minősége mindig kiváló legyen. Mindezt olyan konzervgyártási technológia révén, amely sajátossága, hogy a tartósításhoz nem alkalmazunk tartósítószert, vagy egyéb mesterséges adalékanyagot, a tartósítás a legkorszerűbb vákuumzárási és hőkezelési eljárással valósul meg. A kiváló minőséghez szervesen kapcsolódik és a fejlesztés alapvető célkitűzését jelenti a maximális termékbiztonság megteremtése. Mindezt úgy, hogy a fentiekben specifikált minőségi paraméterekhez a lehető leghosszabb eltarthatósági tulajdonságok társul, ugyanakkor a konzervgyártási folyamata idő és költségkímélőbbé válik.

A projekt megvalósítás feladatban cégünk munkavállalói is részt vesznek kutatás-fejlesztési feladatok megvalósítása által. A projekt megvalósításához kapcsolódóan építési beruházás és eszközbeszerzés is megvalósul.

A projekt tervezett befejezési dátuma: 2017.06.30.

A projekt azonosító száma: GINOP-2.1.1-15-2015-00300