

29.11.2016 - 10:14 Uhr

FoodLink: Innovative Rohstoffe unter der Lupe - BILD

Beispielgebende Kooperation zwischen HANDL TYROL, Recheis und MCI - nachhaltige Zusammenarbeit und Wissenstransfer schafft deutliche Wettbewerbsvorteile

Innsbruck (ots) - Bewusstere Ernährungsweisen, natürliche Rohstoffe, Regionalität und ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen sind aktuell bedeutende Food-Trends und prägen die Produktentwicklung im Bereich der hochwertigen Lebensmittelproduktion. Themen, die bei HANDL TYROL und Recheis, zwei der erfolgreichsten österreichischen Lebensmittelproduzenten, seit langem im Fokus stehen. Beide verstehen die Qualität ihrer Produkte als einen ganzheitlichen Anspruch und bemühen sich, den Konsumenten/-innen mit innovativen Produkten genussvolles Essen gepaart mit zeitgemäßer Ernährung zu ermöglichen.

Da man sich im Forschungsbereich Agrar- & Lebensmitteltechnologie des MCI mit Produktentwicklung und Herstellungsprozessen in der Lebensmittelindustrie befasst, waren ideale Voraussetzungen für ein Kooperationsprojekt zwischen MCI, HANDL TYROL und Recheis gegeben.

Im Rahmen dieses Projektes beschäftigte man sich beispielsweise mit der Analyse und der Verarbeitung gesunder pflanzlicher Rohstoffe. Ein besonders wertvolles Werkzeug hierbei ist die instrumentelle Texturanalytik, die auch schwer quantifizierbare Parameter wie beispielsweise das Mundgefühl eines Lebensmittels berücksichtigen kann.

Die Projektpartner zeigen sich von der Zusammenarbeit begeistert. Karl Christian Handl von HANDL TYROL sieht großes Potenzial in dieser gegenseitig befruchtenden Zusammenarbeit: "Als Produzent traditioneller und zeitgemäßer Tiroler Wurst- und Fleischwarenspezialitäten liegt unsere Exportquote bei über 50 %. Um auch zukünftig weiter wachsen zu können und den Verbraucheranforderungen gerecht zu werden, sind Innovationen ein wichtiger Erfolgsfaktor. In diesem Projekt liegt der Fokus auf Produktentwicklungen wie beispielsweise bewussteren Meat-Snacks." Martin Terzer von Recheis ergänzt: "Wir stehen im internationalen Wettbewerb, in dem wir nur durch intelligente Produktkonzepte und hohe Qualität punkten können. Diese Initiative zeigt, wie man durch synergetische Zusammenarbeit und Vernetzung Grundlagen für eine höhere Wertschöpfung schaffen kann." Recheis ist mit einem Marktanteil von mehr als 30 % österreichischer Marktführer bei Teigwaren.

Katrin Bach, Leiterin des Forschungsbereichs Agrar- und Lebensmitteltechnologie am MCI, freut sich über die gelungene Kooperation und verweist auf die besonderen Stärken des MCI: "Als Unternehmerische Hochschule® können wir in diese Kooperation unsere wissenschaftliche und lösungsorientierte Expertise einbringen. Das Projekt-Ergebnis sind spannende Ideen und erfolgsversprechende Projektansätze, die es im nächsten Schritt mit den Partnern HANDL TYROL und Recheis umzusetzen gilt."

Weitere Informationen:

Bilddownload: <http://www.tourismuspresse.at/redirect/mci18>

Forschung, Entwicklung & Innovation am MCI: <https://www.mci.edu/de/forschung>

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

Rückfragehinweis:

MCI Management Center Innsbruck
Ulrike Fuchs
Public Relations
+43 (0)512 2070 1527
ulrike.fuchs@mci.edu
www.mci.edu

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3886/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER INHALTLICHER

VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100012712/100796243> abgerufen werden.