Quelle: Fleischwirtschaft Nr. 2 / 2009

European FoodTec Award 2009

Bewerbungen aus fünf europäischen Ländern für den Innovationspreis der Lebensmitteltechnologie

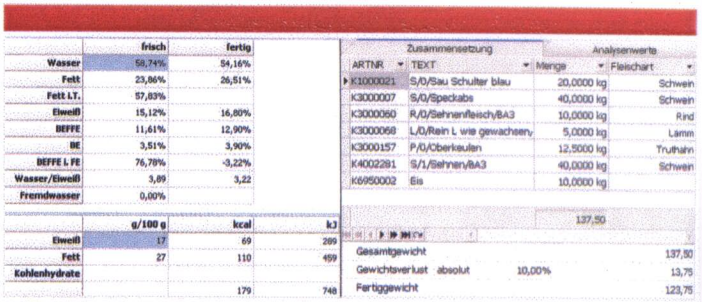
Den European FoodTec Award 2009 erhalten mit GRS Software GmbH aus Homburg (Gold), K+G Wetter GmbH aus Biedenkopf-Breidenstein, Intralox L.L.C. Europe aus Amsterdam und Mettler-Toledo Garvens GmbH aus Giesen (alle Silber) gleich vier von fünf Unternehmen, die direkt mit der Fleisch- und Fleischwarenindustrie kooperieren. Der Award wird unter anderem von der FLEISCHWIRTSCHAFT verliehen.

Im Rahmen der Anuga FoodTec wird am 10. März in Köln zum siebten Mal von der DLG e.V. gemeinsam mit der EFFoST (European Federation of Food Science and Technology) sowie den im Deutschen Fachverlag (Frankfurt am Main) erscheinenden Fachzeitschriften FLEISCHWIRTSCHAFT und FLEISCHWIRTSCHAFT INTERNATIONAL, den im Verlag Th. Mann (Gelsenkirchen) erscheinenden Fachzeitschriften EUROPEAN DAIRY MAGAZINE und DEUTSCHE MILCHWIRTSCHAFT sowie der im LT Food Medien-Verlag (Hamburg) erscheinenden Fachzeitschrift LEBENSMITTELTECHNIK der European FoodTec Award verliehen.

Auf die diesjährige Ausschreibung gingen 28 Bewerbungen aus fünf europäischen Ländern ein, womit die international besetzte Jury wiederum ein umfangreiches Programm zu bewältigen hatte. Obwohl die Auswahl angesichts der Qualität der eingereichten Innovationen nicht einfach war, hat sie den Sponsoren des European FoodTec Awards zwei Innovationen zur Auszeichnung mit je einer goldenen und drei mit einer silbernen Medaille vorgeschlagen.

GRS Software

Eine Goldmedaille ging erstmals an ein Softwareunternehmen, nämlich die GRS Software GmbH in Homburg an der Saar für ihre Anwendung GRS Signum. Hierbei handelt es sich um eine sogenannte 32-Bit-Fat-Client-Anwendung, die aus diversen Modulen besteht, die letztlich eine automatisierte Produktdeklaration wie Zutatenliste, Nährwerte, Allergen- und GMO-Status sowie Produktspezifikationen ermöglichen. Für die Fleischwarenbranche existiert ein eigenes Modul, welches unabhängig von der Verschachtelungstiefe die erforderlichen Berechnungen der überschüssigen Anteile an Fett und Bindegewebe sowie das Verhältnis von Wasser zu Eiweiß berechnet.



	frisch	fertig
Wasser	58,74%	54,16%
Fett	23,86%	26,51%
Fett LT.	57,83%	
Eiweiß	15,12%	16,80%
BEFFE	11,61%	12,90%
BE	3,51%	3,90%
BEFFE i. FE	76,78%	-3,22%
Wasser/Eiweiß	3,89	3,22
Fremdwasser	0,00%	

	g/100 g	kcal	kJ
Eiweiß	17	69	289
Fett	27	110	459
Kohlenhydrate			
		179	748

Zusammensetzung / Analysenwerte

ARTNR	TEXT	Menge	Fleischart
K1000021	S/0/Sau Schulter blau	20,0000 kg	Schwein
K3000007	S/0/Speckabs	40,0000 kg	Schwein
K3000060	R/0/SehnenfleischBA3	10,0000 kg	Rind
K3000068	L/0/Rein L wie gewachsen	5,0000 kg	Lamm
K3000157	P/0/Oberkeulen	12,5000 kg	Truthahn
K4002281	S/1/SehnenBA3	40,0000 kg	Schwein
K6950002	Eis	10,0000 kg	

137,50

Gesamtgewicht		137,50
Gewichtsverlust absolut	10,00%	13,75
Fertiggewicht		123,75

GRS Software ermöglicht eine automatisierte Produktdeklaration wie Zutatenliste, Nährwerte, Allergen- und GMO-Status sowie Produktspezifikationen.