

Novembre 2015

FICHE D'INFORMATION 3

Te R i F i Q

La production industrielle de sauces pour pizzas et crèmes sucrées avec une teneur réduite en matière grasse, sel ou sucre

L'obtention et la production de produits de haute qualité avec une teneur réduite en sel, en gras et en sucre est de plus en plus demandée par les consommateurs. En raison de la sensibilisation accrue des consommateurs, conséquence de la multiplication des informations, des publicités et des conseils de nutritionnistes, les consommateurs sont à la recherche de ces produits plus sains.

Le défi de ce projet est de créer des versions améliorées des sauces tomates pour pizzas et des crèmes sucrées pour les produits de confiserie, sans en modifier le goût (analyse basée sur des tests consommateurs) et en limitant l'augmentation du prix des produits finaux à moins de 5%. La qualité et la sécurité des sauces modifiées doit être la même que le produit standard.

Des sauces à pizza et des crèmes sucrées faibles en matières grasses ont été obtenues en utilisant des émulsions doubles. La teneur en matières grasses de la sauce et de la crème ont été réduites de 30% (l'objectif du projet a été atteint).

Tous les ingrédients utilisés pour les nouvelles sauces ont été achetés en vérifiant leur spécification et leur déclaration de conformité.

Les sauces à pizza à faible teneur en sel (moins 20% de sel) ont été obtenues en utilisant un substitut de sel.

Une plus faible teneur en sucre a été obtenue en utilisant de l'extrait de Stevia pour remplacer une partie du sucre (réduction de 30%). Propriétés sensorielles similaires a été confirmée par un comité formé d'experts et plusieurs tests de consommation.

La qualité des sauces et des crèmes a été testée par des laboratoires externes (ANSVSA Targu-Mures Roumanie), la sécurité microbiologique des sauces modifiées a également été vérifiée, conformément à la législation roumaine.

Les sauces et les crèmes reformulées ont été produites selon les principes HACCP et les vérifications internes ont été contrôlées par les autorités (sur la base d'un plan annuel de contrôle).

En raison de la demande des consommateurs à acheter des produits avec des teneurs réduite en matières grasses, sucre et sel, les résultats des essais au sein de ce projet peuvent être utilisés pour le développement d'une nouvelle gamme de produits. Il ne peut pas remplacer la gamme actuelle (en raison de problèmes financiers), mais aide les fabricants à produire ces produits spéciaux, qui ont un avantage pour la santé des consommateurs.

Une bonne publicité va attirer l'attention d'un éventuel consommateur vers ces produits à faible teneur en matières grasses, sel et sucre. Les entreprises pourront valoriser leurs efforts de reformulation en présentant une offre ***alternative aux pizzas et gâteaux standard.***