

GERGELY GASZTRONOMI KFT.
GLUTÉNMENTES – LAKTÓZMENTES
TERMÉKCSALÁD KIFEJLESZTÉSÉRE
IRÁNYULÓ KUTATÁS -FEJLESZTÉS

DR. GERGELY VALÉRIA

2021.11.09.



CÉGBEMUTATÓ

- A Gergely Gasztronomi Kft. 1990-ben alakult családi vállalkozás.
- A **hagyományos ízeket felelevenítő**, gyorsfagyasztott töltött és töltetlen tésztafélék előállításával foglalkozunk (gombócok, derelyék, krokettek, nudli, császármorzsa stb).
- **Áruválasztékunkat folyamatosan bővítjük**, és arra törekszünk a kezdetektől fogva, hogy mindig új, **innovatív** készítményekkel rukkoljon elő: **Magyar termék Nagydíj** .



Telephely-Vaskúton:

- mérete: 3 hektár;
- 4 gyárépület;
- Központi hűtőház 2000 tonna tárolási kapacitás;
- 65 fő foglalkoztatása;
- Saját szilvaültetvény.

GLUTÉNMENTES-LAKTÓZMENTES TERMÉKCSALÁD FEJLESZTÉSE

- Hazánkban viszonylag magas a **lisztérzékenységben** szenvedő betegek száma, becslések szerint mintegy **10%-os arányt tesz ki**, míg a **laktózérzékenyek 10-35%-ot**.
- Az egész életen át tartó diéta és emellett az egészséges táplálkozás megtartása céljából fontos, hogy minél változatosabb étrendet tudjanak a lisztérzékeny és laktózérzékeny betegek összeállítani. A betegeknek létfontosságú a helyes diéta betartása, ugyanis súlyos szövődményei lehetnek a helytelen táplálkozásnak.
- ***A piac visszajelzései alapján felfigyeltünk a speciális étrend szerint táplálkozók igényeire : könnyen és gyorsan elkészíthető ételeket és tradicionális ízeket keresnek például a glutén vagy laktózérzékenyek is.***
- *A legkedveltebb termékeinket fejlesztettük ki gluténmentes –laktózmentes változatban.*

AZ ALÁBBI TERMÉKEK KÍSÉRLETI FEJLESZTÉSE TÖRTÉNT:

- ❖ Gluténmentes – Laktózmentes Túrógombóc
- ❖ Gluténmentes – Laktózmentes Szilvás gombóc
- ❖ Gluténmentes – Laktózmentes Szilvalekváros derelye
- ❖ Gluténmentes – Laktózmentes Túrós derelye
- ❖ Gluténmentes – Laktózmentes Mini Túrótöltelékes gombóc



Tartósítási eljárás: Gyorsfagyasztás

GLUTÉNMENTES –LAKTÓZMENTES ALAPANYAGOK, TERMÉKFEJLESZTÉS

- Az új, gluténmentes laktózmentes termékek is
 - **természetes alapanyagokból készülnek,**
 - *tartósítószeret, színezéket és mesterséges adalékanyagokat nem tartalmaznak.*
- A **termékek fejlesztésénél** szem előtt tartottuk, hogy termékeink, így az olyan speciális termékek is, mint a gm-lm gombócok és derelyék, a megszokott, **tradicionális ízben** kerüljenek az asztalra.
- A **gluténmentes szilvás gombóc, túrótöltelikes gombóc és derelyék nem tartalmaznak búzát, árpát, rozst vagy zabot** még nyomokban sem, a termékek előállításához kizárólag ellenőrzött gluténmentes alapanyagokat (kukoricalisztet, rizslisztet és keményítőt) használunk.



TERMÉKFEJLESZTÉS LÉPÉSEI:



A TERMÉKEK FEJLSZTÉSE SORÁN AZ ALÁBBI KRITÉRIUMOK TELJESÍTÉSÉRE FIGYELTÜNK:

- ✓ A termék jó ízű legyen, és állagában valamint érzékszervi tulajdonságai vonatkozásában az eredeti termékhez hasonlítson.
- ✓ A prototípus glutén és laktóz tartalmát az előírásoknak megfelelően minimalizáljuk.
- ✓ Tartósítószer nem tartalmaz egy termék sem.
- ✓ Biztosítsa maradéktalanul a szervezet számára szükséges tápanyagokat.
- Gyártásra vonatkozó körülmények:
 - ✓ A mentes termékek gyártása a normál termékektől eltérő térben vagy időben történjen.
 - ✓ A technológiai műveletek nyomonkövetése és ellenőrzése maradéktalanul megvalósuljon.
 - ✓ A **gyártás során** kiemelt figyelmet fordítunk arra is, hogy ne használjuk ugyanazokat az eszközöket, mint a búzalisztet tartalmazó termékek előállításánál.
 - ✓ **Külön tároljuk a gluténmentes és a búzalisztet tartalmazó termékek alapanyagait**, valamint külön helyiségben is készítjük a gluténmentes termékeket, hogy búzaliszt véletlenül se kerülhessen bele, ezzel biztosítva, hogy a termékek tökéletesen megfeleljenek a gluténmentes diéta követelményeinek és a törvényi előírásoknak.



EREDMÉNYEK ÖSSZEFOGLALÁSA:



- Gyorsfagyasztott félkész termékcsalád gluténmentes –laktózmentes változatban.
- A termékek főzési tulajdonságai jók, nem fő szét , állaga puha.
- A laborvizsgálatokkal sikerült igazolnunk a gluténmentességet és laktózmentességet-vonatkozik ez a késztermékekre , a takarítás- fertőtlenítési utasítások kidolgozására, allergének és kereszt allergének vizsgálatára és kockázati elemzésére.
- További laborvizsgálatokkal meghatározásra kerültek a minőség megőrzési idők, a kémiai , fizikai mikrobiológiai paraméterek.
- A kifejlesztett termékek érzékszervi tulajdonságaiban közel azonos az összehasonlító hagyományos termékekkel.



A TERMÉKEK KÉPEKBEN :



Köszönöm a figyelmüket!

Elérhetőségeink:

Gergely Gasztronomi Kft.

6521 Vaskút, Külső ipartelep 0588/21 hrsz.

Tel/fax: 79/ 472-544

Web: www.gergelygasztronomi.hu

e-mail: info@gergelygasztronomi.hu