

Arbeitsgruppe SSW Schokolade und Süßwaren

Projektjahr 2008

Projektteam/ Projektkurzbezeichnung:	Haltbarkeit Pralinen II
IVLV-Projektteamsprecher:	Hr. Th. Hinterberger, Chocolat Frey
Auftragnehmer:	Fraunhofer IVV, Freising
Wissenschaftliche Projektbetreuung:	Dr. Dr. Ziegleder
Finanzierung:	FoGe
Laufzeit:	2007 - 2008

Haltbarkeit von Pralinen II - Einfluss Kaltformtechnik auf Fettmigration und Fetteif

Die optimale Herstellung und Lagerung von Pralinen ist wesentlich für die Haltbarkeit. Kritisch in der Lagerstabilität solcher gefüllten Produkte sind interne Migrationsvorgänge.

Der Einfluss der Prozessparameter bei der Herstellung auf die Stabilität von Pralinen wird untersucht. Großen Einfluss haben die Geschwindigkeit des Ausformens der Schokoladenhülle und die Kühlzeit nach Füllen. Lagertests werden zwischen 0° bis 23° C durchgeführt. Die Stabilität typischer Produkte mit den üblichen Füllungen wird untersucht. Dabei kommen unterschiedliche Füllungen mit spezifisch mobilem Fettanteil zum Einsatz. Als innovativer Beitrag zur Qualitätskontrolle werden neue Methoden zur Messung von Fettmigration und Fetteif entwickelt und angewandt.

Derzeit läuft eine Testserie von Pralinen, die über Schleudern und anhand Kaltformtechnik hergestellt wurden, jeweils Bitterschokoladen mit einer Füllung auf Basis von Haselnussöl. Unterschiedliche Parameter bei Produktion und Zwischenlagerung der frischen Pralinen wurden getestet. Die Stabilität gegenüber Fettmigration und Fetteif soll verglichen werden.