

Salzalternativen, Salzreduktion, taustabile Salze

PROJEKTIINHALT

In der Lebensmittelbranche gibt es laufend Forderungen nach salzreduzierten Produkten, insbesondere an die der Backbranche. Salz dient als Stabilisator und wirkt sich auf die Teigeigenschaften aus. Um qualitativ hochwertige Produkte garantieren zu können, ist die Forschung gefragt. In einem Kooperationsprojekt wollen wir verschiedene Salzalternativen bewerten und optimale Einsatzmöglichkeiten identifizieren.

PROJEKTZIELE

- Aufbau von Wissen hinsichtlich der Teigeigenschaften je nach Salzgehalt
- Bewerten und Optimieren diverser Salzalternativen
- Entwickeln salzreduzierter Backwaren
- Forschen zum Einsatz taustabiler Salze
- Aufbau von Synergien und langfristigen Geschäftsbeziehungen zwischen den Projektpartnern

Eine individuelle Schwerpunktsetzung ist nach Absprache gerne möglich.

PROJEKTLAUFZEIT

Mindestens sechs Monate, maximal zwei Jahre
Projektstart: 2024

ZIELGRUPPE

Die Ausschreibung richtet sich an innovative (ober-)österreichische Unternehmen der Back- und Salzbranche, die ihr Sortiment durch neue Produktzusammensetzungen und Forschungsergebnisse erweitern möchten.



Bild: Pixabay

PROJEKTPARTNER

- Forschungsdienstleister: Hygienicum
- 2-3 Unternehmen aus (Ober-)Österreich
- davon mindestens 1 KMU

FÖRDERBARE KOSTEN

Das Projekt wird als Unternehmens- und Forschungskooperationsförderprojekt beim Land OÖ eingereicht.

Ziel ist die Förderung von kooperativen Forschungs- und Entwicklungsvorhaben mit nachhaltig positivem Einfluss auf die Wettbewerbsfähigkeit Oberösterreichs.

Eine Förderung von bis zu 35 % der Gesamtpersonalkosten je Projektpartner sowie externer Dienstleistungskosten ist möglich. Projekte mit besonders hohem positivem Beitrag zu Nachhaltigkeitszielen erhalten zusätzlich einen Bonus in Höhe von fünf Prozent.

SIE MÖCHTEN AM PROJEKT TEILNEHMEN? DANN WENDEN SIE SICH AN:

Lebensmittel-Cluster Oberösterreich
Lorena Maria Dorninger
+43 664 848 1321
lorena.dorninger@biz-up.at