

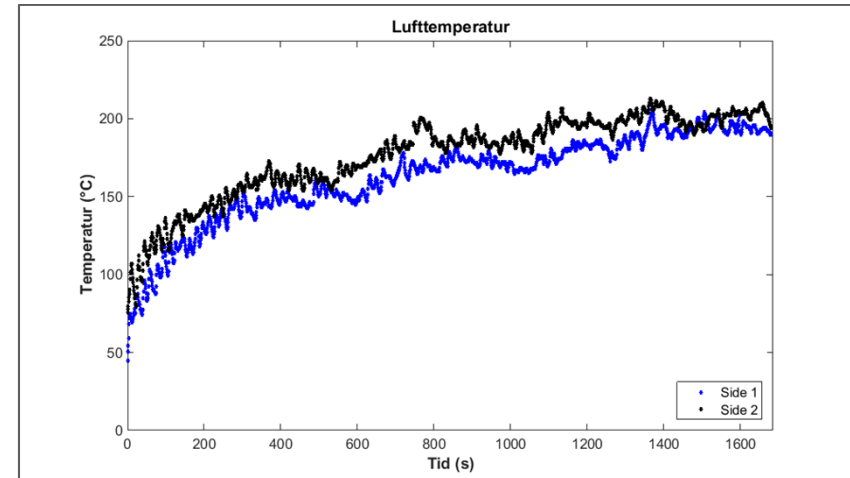
# Procesoptimering af bageproces for leverpostej

## Målet med projektet:

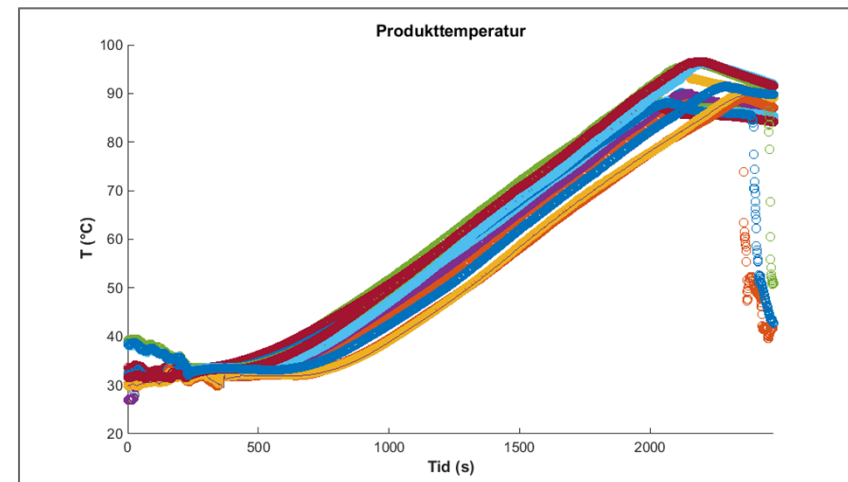
- Bedre og mere ensartet produktkvalitet
- Mindre svind og bedre udbytte
- Forslag til procesoptimering

## Perspektiver og gevinst for industrien:

- Mere ensartede produkter
- Bedre indtjening som følge af reduceret svind
- Reduktion af procesomkostninger ved bedre kapacitetsudnyttelse



*Lufttemperaturen målt ved produkterne i hver side af en kontinuert ovn.*



*Kernetemperatur i produkter under bagning.*

# Procesoptimering af bageproces for leverpostej



**MÅL:**  
Optimering af leverpostejproduktioner.



**HVORFOR:**  
Baging er afgørende i produktion af leverpostej. Kendskab til samspillet mellem proces og produkt giver bedre muligheder for at styre og optimere produktionen.



**HVORDAN:**  
Gennem karakterisering af betingelserne under bageprocesserne (bl.a. måling af temperatur, lufthastighed og luftfugtighed) og måling af væsentlige produktparametre.



**HVEM:**  
Peter Jensen og Heidi Raunkiær, Stryhns  
Ulrich Kern-Hansen, Hanegal A/S  
Lise Nersting og Mette Stenby Andresen,  
DMRI (Projektledere)



Relation til inSPIRe projekt:  
I-1: Integrated Modelling of Food Production Chains



**OUTCOME:**  
Karakteriseringer af de undersøgte ovne viste skæve opvarmnings- og luftflowprofiler. Ensartetheden, især i forhold til svind, kan øges med en jævnere lufthastighed og temperaturfordeling i ovnene.

Produkterne bages ofte til en højere kernetemperatur end den minimum ønskede. Flere produkter lå mere end 10°C over den ønskede temperatur omkring 80°C. Udover at reducere svind kan optimering af opvarmningsprofilen give bedre kapacitetsudnyttelse i form af kortere bagetid og mindre energiforbrug.



**BUDGET:** 300.000 DKK (420.000 DKK inkind)

**FUNDING BODY:** InSPIRe

**PROJEKTPERIODE:** Sep. 2014 - Juni 2015