



Besøg vores webside  
kiranto.dk

Følg os på **LinkedIn**



Kiranto Foods A/S  
Rugmarken 40  
3520 Farum

Telefon 4495 4742  
Fax: 4495 8674  
E-mail: KF@kiranto.dk

## Fra idé til færdigt produkt

Udviklingsfasen er ofte under tidsmæssigt pres. Hos Kiranto Foods kan vi bidrage til processen:



### Idéer

Efter ønske præsenteres idéer til nye smagsretninger eller nye produkter under hensyntagen til den enkelte kundes proces tekniske muligheder.

### Recepter

Når idéerne er konkretiserede udarbejdes receptforslag til et udvalg af de nye produkter.

### Køkkenforsøg

Receptforslagene kan testes i relativt simple foreløbige køkkenforsøg.

### Forsøgsproduktioner

Egentlige forsøgsproduktioner kan udføres i vor pilot plant.

### Produktion af blandinger

Efter eventuelle justeringer, produceres de færdige hjælpe stof- og krydderiblandinger til halv- eller helskala fabriksproduktioner.

### Bedømmelse af færdigvarer

I samarbejde med kunden vurderes det færdige resultat med henblik på eventuelle finjusteringer.

## En god recept fra arkivet Kyllingefrankfurter - hybridprodukt



### Recept

Kyllingekød og skind (3 mm)	35 kg
Kylling emulsion	34 kg
(Arcon@SL, vand, kyllingeskind)	
Is / vand	15,8 kg
Okse / kalvefedt (3 mm)	12 kg
Salt / nitritsalt	1,7 kg
151/04 Bacon-Griller	1,2 kg
60123 Kiran-fos 60P	0,2 kg
44285 Carminfarve, flydende	0,1 kg

### Proces

- 1) Kylling emulsion laves ved at køre hakket kyllingeskind, vand og Arcon@SL til en emulsion i hurtighakker.
- 2) Hakket kyllingekød- og skind tilsættes hurtighakker sammen med salt, 1/2 is/ vand, kylling emulsion og Kiran-fos 60P.
- 3) Ved en farstemperatur på 6°C tilsættes resten af is/vand og Bacon-Griller.
- 4) Der køres til en farstemperatur på 10°C hvorefter okse/kalvefedt tilsættes sammen med carminfarve. Der køres til ønskede findelingsgrad.

### Tarme

Den færdige fars fyldes i tarme kaliber 22/24 mm

### Varmebehandling

Pølserne tørres ved 70°C i 25 minutter, røges ved 70° C i ca. 25 minutter og koges derefter til en kerntemperatur på 75°C.

Afkøles med rindende vand i 15 minutter og opbevares på køl ved <5°C



Ved at anvende en kylling emulsion (65 % vand, 10 % kogt kyllingeskind, 25 % Arcon@SL) opnår man en betydelig besparelse på færdigvaren, da denne emulsion går i stedet for kyllingekød, som er en dyr råvare.

### Kiranto Foods

...lad dig inspirere

# FOKUS

## I DETTE NUMMER:

Holdningerne ændres	1
Low meat produkter	2
Clean label	2
Kiranto - også økologisk	3
Allergener	3
Kiran® Green / Kiran® Clean	3
Fra idé til færdigt produkt	4
En god recept fra arkivet	4

## En bedre profil

### Holdningerne ændres

I disse tider tales der meget om fødevarers indvirkning på miljøet igennem CO<sub>2</sub>-udledning fra produktionsdyrene. Der tales om kødfrie dage og overalt i Europa stiger antallet af vegetarer og flexitarer (personer som aktivt integrerer kødfrie spisevaner ind i hverdagen).



Flere af de nye mærker vi opfordres til at kigge efter når vi køber ind i supermarkedet.

Med indtoget af nøglehulsmærket og fuldkornsmærket i den danske fødevarerbranche er der desuden sat ekstra fokus på proteinholdig kost, mindre fedtholdig mad, mindre dagligt indtag af salt og mindre sukker i produkterne på supermarkedets hylder.

Læg oveni dette et øget fokus på økologi, allergener, clean label og bæredygtighed, og du står tilbage med en stor håndfuld udfordringer ift. til at udvikle fremtidens fødevarer. Men samtidig åbner dette også op for en helt masse muligheder for at udvikle nye produkter til dagligvarehandlen, som



## KIRANTO FOODS A/S

### Know-what

Præcis viden om, *hvad* man kan.

### Know-how

Praktisk viden om, *hvordan* tingene gøres på en bestemt måde.

### Know-why

Viden om, *hvorfor* tingene gøres på en bestemt måde.

adskiller sig fra de produkter, der allerede ligger i køledisken.

Det kan diskuteres om dette er den rette vej at gå, men det er i hvert fald sikkert, at fremtiden vil byde på flere produkter der er udarbejdet ud fra en eller flere af disse parametre.

Heldigvis er det i dag muligt at lave produkter, der ikke går på kompromis med kvaliteten på trods af, at man afviger fra den traditionelle fremstillingsproces og de traditionelle opskrifter.

Hos Kiranto Foods arbejder vi sammen med vore kunder om at fremstille de produkter, som kunderne efterspørger, og vi har stor erfaring med både de traditionelle produkter og de nye trends.

Så kontakt os for inspiration og en snak om hvilke produkter I ønsker at lave og hvordan vi sammen opnår de bedste resultater.

### Kiranto Foods

...lad dig inspirere

### PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Hvordan vælger man de rette produkter at producere i en omskiftelig verden?
- Low meat - ikke nødvendigvis lav kvalitet.
- Hvad betyder Clean label egentlig for forbrugerne og producenterne?
- 2 nye koncepter fra Kiranto Foods hjælper jer på vej.
- Udviklingsproces - samarbejde med Kiranto Foods.

## Low meat produkter

Det stigende fokus på CO<sub>2</sub>-udledning og en grønere profil sammenholdt med danskernes generelt mindre indtag af kød, kan godt give panderynker hos producenter af kødprodukter. Men heldigvis så findes der flere alternativer til rene kødprodukter.

Der kan arbejdes med kød-frie produkter så som vegetar pålæg, vegetar "kødboller" osv. Men en anden - og mere håndgribelig metode - er



at kigge på **low meat / hybrid produkter**. Dvs. produkter hvor kødandelen er mindsket markant, men hvor man stadig har den ønskede konsistens og smag. Det kan f.eks. være kødboller, pølser, frikadeller, injicerede produkter mm., hvor kødandelen er på 30-40 % og derved er halveret i forhold til et "normalt" produkt. Andre sidegevinster ved dette er, at man oftest vil anvende magert kød

til disse opskrifter for at opnå mest mulig funktionalitet, hvilket igen giver bedre betingelser i forhold til en sundere profil på produkterne, da disse oftest ikke vil indeholde meget fedt.

Ved at anvende andre proteinkilder end kød, f.eks. sojaprotein, er det muligt at lave spændende og velsmagende produkter, der ikke går på kompromis med kvaliteten.

En anden gunstig sidegevinst ved at arbejde med hybrid produkter er, at man oftest kan anvende det eksisterende produktionsudstyr til at producere produkterne. Derved så undgår man dyre investeringer, og man kan producere disse produkter simultant med de konventionelle produkter.

Hos Kiranto Foods har vi stor erfaring med low meat / hybrid produkter, og vi kan i samarbejde med vore kunder udarbejde nye produkter, der både smager godt, har den rigtige sundhedsmæssige og miljørigtige profil, så jeres virksomhed efterlader et grønt fodaftryk .

Så kontakt Kiranto Foods for en snak omkring low meat / hybrid produkter.

## Clean label

Et af de mere aktuelle emner i fødevarerindustrien lige nu er clean label, men hvor mange af os forstår hvad clean label er?

For at svare på dette spørgsmål må vi vende os mod vore forbrugere, for clean label er ikke en stationær betegnelse, men en dynamisk betegnelse, der flytter sig med forbrugernes opfattelse og flytter sig fra produkttype til produkttype. Eksempelvis er et produkt uden aroma lig med clean label for nogle forbrugere, men bestemt ikke for alle.

Først må vi altså konkludere at clean label ikke har en klar definition. Clean label er nok mere et krav fra vore forbrugere om gennemsigtighed og klar information end om en specifik definition.

Visse betegnelser er mere eller mindre forbundet til clean label,

og som producent må man tage hensyn til disse.

### Negative ord i forbindelse med clean label:

- kemiske betegnelser
- betegnelser, der lyder kunstig
- råvarer, der er meget forarbejdede



### Positive ord i forbindelse med clean label:

- naturlig
- lav forarbejdningsgrad (ren)
- uden konserveringsmidler
- fri for tilsætningsstoffer

Mange vælger i dag at Google de ting, de ikke forstår for dermed skaffe sig viden, men det er desværre ikke alt på nettet, der er seriøs information. Meget er præget af forudfattede meninger om fødevarerindustrien.

Det er derfor en betydelig og udfordrende opgave for de enkelte virksomheder at informere om produkterne specielle egenskaber uden at blive angrebet af bedrevidende grupper i det offentlige rum.

Kontakt Kiranto Foods for en snak om hvad clean label betyder i forhold til jeres produkter og kunder. Der findes mange muligheder for at nå frem til den helt rigtige funktionalitet og smag - også selvom clean label er et krav fra jeres kunder.

## Kiranto - også økologisk

Økologien er stadig i vækst og med både politiske krav til mere økologi i kommunerne og med udsigt til omlægning af flere konventionelle landbrug til økologiske i fremtiden er det ikke en vækst der ser ud til at aftage.

Forbrugere efterspørger flere nye og spændende økologiske alternativer til konventionelle produkter og heldigvis er det i dag muligt at lave rigtig gode økologiske produkter.

Hos Kiranto Foods har vi stor erfaring med brug af økologiske ingredienser og vi har et bredt udvalg af krydderier, hjælpestoffer og meget mere. Vi kan bl.a. tilbyde et komplet sortiment af økologiske krydderier, krydderiblandinger, tørrede grønt-



sager og krydderurter som alle er af yderst høj kvalitet. Desuden færdige krydderiblandinger til bl.a. spegepølser, pålægspølser, fisk, brød og meget andet.

Derudover har vi et bredt udvalg af økologiske marinader, som giver det helt rigtige udseende og den rigtige smag til f.eks. fisk, bøffer, stege osv.

Økologiske hjælpestoffer er uundværlige i bl.a. økologisk pølseproduktion, så dette indgår naturligvis også i vores sortiment.

Kontakt os for at få indblik i hvordan vi kan hjælpe med kundetilpassede økologiske løsninger til netop jeres virksomhed.

## Allergener

Der snakkes meget om allergener i disse dage og udtryk som allergenfri, lactosefri og glutenfri pryder mange etiketter i køledisken i supermarkedet.

Der anslås at ca. 1/4 af den danske befolkning har en eller anden form for allergi, men langt de fleste er dog ikke fødevarerallergier.

Det spås, at antallet af allergikere på landsplan vil forøges over

de næste år, hvilket gør det interessant for producenter af fødevarer at kigge væk fra allergener som gluten, mælk, selleri osv.

Det kan dog give nogle udfordringer i forhold til at producere klassiske produkter som f.eks. leverpostej og pølser, da disse ofte indeholder et eller flere af disse allergener. Det er derfor vigtigt som producent at sætte sig ind i de alternative løsninger der findes på markedet. Og så

handler det naturligvis om ikke at gå på kompromis med produktkvaliteten for at undgå allergener. Der findes stadig mange forbrugere, der gerne vil købe produkter, der indeholder f.eks. gluten.

Hos Kiranto Foods har vi stor erfaring med udskiftning af allergener i fødevarer. Så kontakt os for en snak om muligheder.

## Kiran® Green | Kiran® Clean

Helt i tråd med det øgede fokus på miljøpåvirkning, sundhed, allergener og clean label har Kiranto Foods udviklet 2 nye koncepter, som kan anvendes til at producere produkter, der har ligger i forlængelse af disse fokuspunkter.

Vi kalder dem Kiran® Green og Kiran® Clean.

Kiran® Green er en ny type blandinger, der har fokus på et lavere kødindhold og derigennem mindre påvirkning på CO<sub>2</sub>-udledningen pr. kg produkt. I første omgang er der lavet blandinger til kogte pølsetyper, stegte / kogte farsprodukter og lageblandinger med høj tilvækst. Disse nye blandinger er baseret på sojaprotein og bidrager derved også til et højere proteinindhold i produkterne.

Kiran® Clean er en ny række produkter hvor fokus ligger på gennemsigtighed og clean label.

Bl.a. med fokus på allergenefri produkter uden E-numre. Her har vi udarbejdet nye spændende opskrifter til kogte eller rå rorte farsprodukter som f.eks. rå pølser, farsbrød, leverpostej, kogte pølsetyper mm.

Gældende for begge koncepter er, at de kan justeres i en ønsket retning ved hjælp af eksempelvis grove krydderier og krydderiblandinger.

Så tag en snak med os omkring de muligheder der findes, og så kan vi sammen udarbejde opskrifter der rammer den produkttype og smagsretning jeres kunder efterspørger.

### Kiranto Foods

...lad dig inspirere