

Nestlé Product Center (PTC) - Schmecken für die Forschung

Im Nestlé Product Center (PTC) in Singen forschen und entwickeln rund 170 Spezialisten aus 28 Ländern neue Produkte und Verfahren zur Herstellung von kulinarischen Produkten, Babynahrung oder Desserts. Hier werden Erkenntnisse der Grundlagenforschung in konkrete Produkte umgesetzt, technische Anlagen und Prozesse ständig verbessert. Das PTC ist eines von weltweit zwölf Nestlé-Forschungszentren.



Martinus Kuslys ist Abteilungsleiter der Baby-Food Gruppe.
© Nestlé

Dass es in dem hellen, großzügigen Bau um Lebensmittel geht, ist bereits an der Anmeldung nicht zu übersehen. Wo bei anderen Unternehmen das typische Blumengebinde die Empfangstheke schmückt, ist es im PTC eine große Schale mit Äpfeln und zwar nicht zur Dekoration: Wer kommt und geht, greift gerne zu.

Martinas Kuslys ist als Abteilungsleiter der Baby-Food-Gruppe zuständig für die besonderen Bedürfnisse der jüngsten Nestlé-Kunden. Um diese möglichst genau zu kennen, hat das Unternehmen Mütter befragt, ihre Wünsche und ihr Kaufverhalten analysiert. Ergebnis der Studie: Babykost soll 100%ig natürlich und komplett schadstofffrei sein, Fruchtprodukte keine Zusätze von Zucker oder Aromen enthalten, dafür jedoch viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Mit Leidenschaft und Durchhaltekraft

Nahrungsmittel für Babys sind etwas sehr Spezielles, denn vieles spricht dafür, dass spätere Essgewohnheiten bereits sehr früh angelegt werden, teilweise sogar bereits im Mutterleib, sagt Martinas Kuslys. So gebe es Untersuchungen, dass Babys den Geruch und Geschmack von Anis lieben, wenn ihre Mutter während der Schwangerschaft dieses Gewürz gegessen hat. Aber nicht nur geschmackliche Vorlieben entstehen früh, auch die Erziehung zu gesundem Essen beginnt mit der Babynahrung.

Um die vielfältigen Ansprüche zu erfüllen, testen die Spezialisten im PTC ständig neue Verfahren, selbst für so altbewährte Speisen wie Apfelkompott. Denn auch dafür tüfteln die Spezialisten stets noch an weiteren Verbesserungen in punkto Geschmack, Geruch, Konsistenz, Inhaltsstoffe und Aussehen. „Es braucht Leidenschaft und Durchhaltekraft,“ erklärt Martinas Kuslys die Arbeit im PTC. Außerdem gilt es, kulturelle Vorlieben zu berücksichtigen. So lieben etwa die nordischen Länder Apfelkompott mit Stücken, während etwa in Spanien die Konsistenz so fein wie möglich sein soll.

Höchste Sauberkeit und kreative Atmosphäre



Die Qualität wird ständig kontrolliert.
© Nestlé

Im PTC wird alles getestet, was zur Nahrungszubereitung gehört, seien es das Garen in Topf oder Pfanne, wie sie jeder Hobbykoch kennt, seien es komplizierte, automatisierte Prozesse wie sie in der industriellen Zubereitung von Lebensmitteln angewendet werden. „Wir wollen verstehen, was bei der Zubereitung passiert,“ erklärt Martinas Kuslys. Dazu arbeiten Lebensmitteltechnologe, Ingenieure, Agronomen, Ernährungswissenschaftler, Sensoriker, Biotechnologen, Mikrobiologen und nicht zu vergessen Köche Hand in Hand. Sie entwickeln Fertigteige oder testen Pulver und Granulate auf verschiedene Eigenschaften wie Löslichkeit oder die Aufnahme von Feuchtigkeit. Ziel ist es, die Fabrikationsprozesse so zu konstruieren, dass sie der guten Küchenpraxis entsprechen. Ständige Kontakte und einen regen Austausch pflegen die Spezialisten auch mit verschiedenen Hochschulen.

Dabei geht es nicht nur um die ständige Verbesserung bewährter Produkte oder technischer Verfahren, sondern auch darum, neue Produkte zu entwickeln. Außerdem stehen im PTC sämtliche Technologien zur Verfügung, um die Produktionsschritte zu simulieren und zu optimieren, wenn irgendwo bei der Produktion ein Problem auftritt.

Zurzeit wird hier etwa ein neues System getestet, mit dem man dreimal schneller sterilisieren kann als mit herkömmlichen Verfahren. Gleich nebenan arbeiten Spezialisten an einer Apparatur, mit der normalerweise Milch durch Ultrahocherhitzen haltbar gemacht wird. Im PTC soll jetzt aber statt Milch ein Karottenbrei durch die Anlage befördert werden, was ganz andere Anforderungen an die Technik stellt.

Neue technische Entwicklungen ermöglichen nicht nur andere Herstellungsabläufe, sondern etwa auch den Verzicht auf Zusatzstoffe. So enthält etwa der oben erwähnte Apfelmus keinerlei

Bindemittel. Trotzdem weist er eine Konsistenz auf, die gut auf dem Löffel hält und für das Baby angenehm und leicht zu essen ist.

Sensible Gaumen gefragt

Im Gegensatz zur hygienisch kühlen Umgebung in den Labor- und Produktionsräumen steht die Atmosphäre an den Arbeitsplätzen in den Büros. Hier geht es darum kreative, neue Ideen zu entwickeln. Dabei ist Inspiration aus allen Bereichen gefragt. Für das Kreativteam steht dafür eine eigene „Lümmelecke“ zur Verfügung mit bunten Sitzsäcken und Flipcharts, um die besten Ideen zu sammeln. Dabei setzten die Mitarbeitenden im PTC auf ein altersgemischtes Team. „Hier arbeiten old foxes und young tigers zusammen,“ erklärt Martinas Kuslys.

Bevor aus einer Idee schließlich ein neues marktreifes Produkt wird, muss es verschiedenste Tests in der Sensorik bestehen. Denn die Inhaltsstoffe oder auch die Farbe lassen sich im Labor messen, für den Geschmack gibt es jedoch keinen sensibleren Maßstab als den Gaumen. Im PTC testen daher 36 Sensorikspezialisten nach speziellen Vorgaben die Produkte. Dafür braucht es nicht nur einen fein ausgeprägten Geschmacks- und Geruchssinn, sondern auch die Fähigkeit, das Ergebnis des Tests in genaue Worte zu fassen. So wird etwa beim Apfelbrei nach mehr als 40 verschiedenen Attributen gefragt: ist der Geruch süß, säuerlich, reif oder nussig? Riecht der Brei nach gekochtem oder nach frischem Apfel? Bis zu sechs Wochen dauert die Trainingszeit für die Sensorikspezialisten. Dafür beträgt dann die Genauigkeit in der Unterscheidung bis zu 99 Prozent.

mek – 25.03.08

© BIOPRO Baden-Württemberg GmbH

Weitere Informationen:

Nestlé Product Technology Centre Lebensmittelforschung GmbH

Martinus Kuslys

Lange Str. 31

Postfach 671

78224 Singen

Tel.: 07731/14-1221

Fax: 07731/14-1401

E-Mail: martinus.kuslys@rdsi.nestle.com

Pressemitteilung

28.03.2008

 Nestlé