Handout – Qualitätstagung swiss granum

Vom Feld ins Backwarenregal: Brotgetreidequalität und industrielle Backwarenproduktion in der Schweiz

Panofina – Division der Coop Genossenschaft
Referent: Peter Rast, Leiter Forschung und Entwicklung Panofina

Panofina versteht sich als leidenschaftlicher und qualitätsorientierter Hersteller von Brot und Backwaren. Unsere Mitarbeitenden leben die Begeisterung für das Bäckerhandwerk in jedem Schritt unserer täglichen Arbeit. Dabei verbinden wir traditionelle Handwerkskunst mit modernen Produktionsverfahren, um unseren Kunden hochwertige Produkte zu bieten. Die Produktion von Panofina verteilt sich auf mehrere Standorte in der Schweiz: Schafisheim, Aclens, Gossau und Castione. Insgesamt werden jährlich rund 60'000 Tonnen Backwaren hergestellt. Zusätzlich zu diesen Hauptstandorten unterstützen wir ein Netz von Hausbäckereien in den Verkaufsstellen von Coop.

Der Weg von der Auswahl der Rohstoffe bis zum frisch gebackenen Brot erfordert eine sorgfältige Abstimmung vieler Produktionsschritte. Die Herkunft der Rohstoffe spielt für uns eine zentrale Rolle. Panofina beziehungsweise Coop setzt gezielt auf Schweizer Brotgetreide, um die Qualität und Nachhaltigkeit unserer Produkte zu gewährleisten. Die Produktionsprozesse sind darauf ausgelegt, eine gleichmässige Qualität und eine standardisierte Herstellung sicherzustellen, damit unsere Backwaren stets den hohen Erwartungen der Kundinnen und Kunden entsprechen.

Die Qualität des Mehls ist entscheidend für die Backwarenproduktion. Neue Mehlqualitätskennzahlen, wie die Analyse von Proteinmenge, Proteinqualität, Enzymaktivität und Stärkequalität, helfen uns dabei, die Eignung eines Mehls für verschiedene Backwaren präzise zu bewerten und Massnahmen bei Veränderungen zu definieren. Unterschiedliche Produkte stellen unterschiedliche Anforderungen an die Rohstoffe, weshalb eine möglichst konstante Mehlqualität für eine effiziente und standardisierte industrielle Produktion unerlässlich ist.

Die Zusammensetzung eines Teigs ist komplex und kann auch als Schaum angeschaut werden (siehe Abbildung 1). Die Bildung eines stabilen Gluten-Netzwerks ist entscheidend, um die Teigstruktur und letztlich die gewünschte Qualität des Endprodukts zu erreichen. Der gezielte Umgang mit verschiedenen Einflussfaktoren gehört zur täglichen Herausforderung in der Backwarenherstellung.

Im Backwarenbereich sind in den letzten Jahren verschiedene Trends zu beobachten. Artisanale Produkte mit Sauerteig und langer Teigführung, Clean Label, gesündere oder nachhaltigere Produkte sind aktuelle Beispiele dazu. Die Anforderungen der Konsumenten und der Backbranche stehen teilweise im Widerspruch zu den Entwicklungen bei der Getreidequalität, denn ein sinkender Proteingehalt kann je nach Produkt dazu führen, dass die hohe Qualität der Backware nicht mehr erreicht werden kann.

Zusammengefasst setzt Panofina auf Schweizer Herkunft beim Brotgetreide und benötigt ein gleichmässige und standardisierte Mehlqualität für die industrielle Produktion. Die aktuellen Trends im Backwarenbereich und die Entwicklungen bei der Getreidequalität erfordern dabei ein hohes Mass an Flexibilität und Innovationskraft, um weiterhin Produkte von höchster Qualität anbieten zu können.

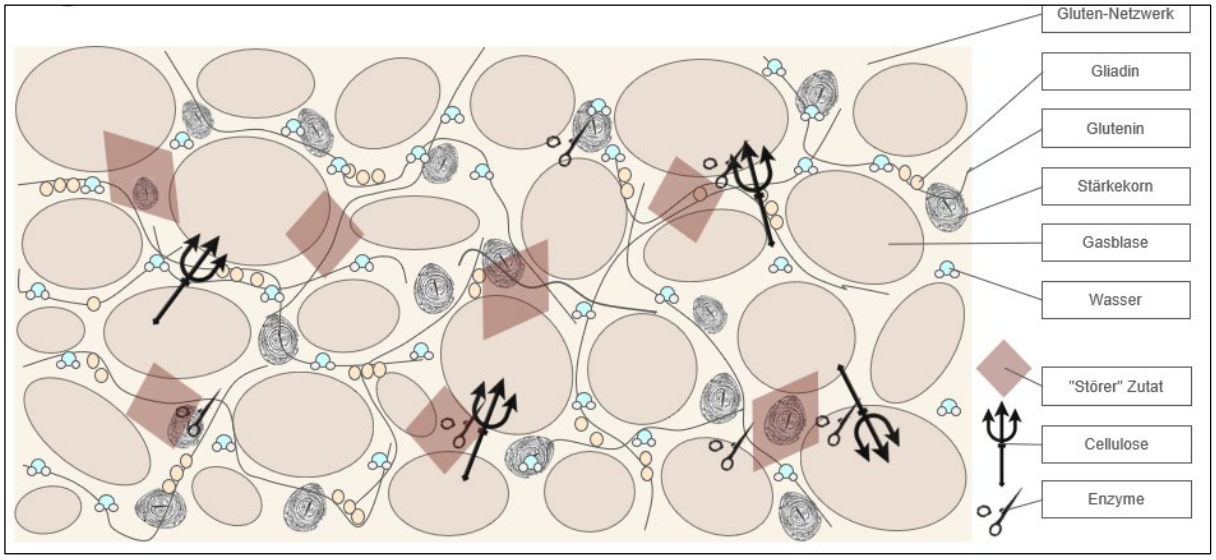

Abbildung 1: Schema Teig als Schaum (Quelle Panofina)