

## **Luftgetrocknetes Gemüse in Trekkinggerichten**

Interdisziplinäres Projekt der Fachgebiete Agrartechnik und Agrar- und Lebensmittelmarketing

Vorgelegt von: Max von Grafenstein und Miriam Hack

Witzenhausen, Dezember 2006

### Zusammenfassung

Die beiden von uns entwickelten Produkte entsprechen im Wesentlichen den von uns gestellten Anforderungen. Die beiden Trekkinggerichte sind optisch ansprechend und schmecken gut. Die durchsichtige Verpackung hat den Vorteil, dass sie sich, dadurch, dass man den Inhalt sehen kann, von den Verpackungen der anderen Anbieter abhebt. Offen geblieben ist die Frage, ob diese Verpackung zu Qualitätseinbußen bzw. zu einer reduzierten Haltbarkeit aufgrund von UV-Einwirkung führt. In diesem Punkt bedarf es weiteren Untersuchungen. Auch in anderen Bereichen sind das Produkt bzw. der Prozess der Produktentwicklung und die Herstellung optimierungsfähig. Der Prozess der Produktentwicklung ist sehr komplex und zur Herstellung eines handelsfähigen Produktes wäre es ratsam eingehende Primärforschung über mögliche Zielgruppe z.B. in Form von Umfragen, zumachen. Des Weiteren könnten die Herstellungskosten, mit Hilfe eines Produktionsplans berechnet werden sowie eine größere Zahl an Sensorik Tests mit einer Vielzahl von Gerichten durchgeführt werden. Unabdingbar für die Zulassung zum Verkauf ist außerdem die Angabe des Haltbarkeitsdatums, welches im engen Zusammenhang mit der optimalen Restfeuchte des Trockengutes steht. In diesem Bereich sind, aufgrund der kaum vorhandenen Daten, weitere Untersuchungen notwendig. Die Komplexität dieser Fragestellung wurde uns in zahlreichen Versuchen bewusst und einige Fragen sind nach wie vor ungeklärt. Des Weiteren zeigte sich in den Trocknungsversuchen, dass der Verarbeitungsprozess sehr aufwendig ist. Aufgrund dessen ist es ratsam den Verarbeitungsprozess, eventuell durch eine höhere Mechanisierung, effizienter zu gestalten.

Da sich in den Versuchen zeigte, dass zahlreiche Gemüsesorten für die Trocknung gut geeignet sind und die Möglichkeit besteht eine Vielzahl an verschiedenen Gerichten herzustellen, lässt sich bei Bedarf die Produktpalette noch wesentlich erweitern. Im Anschluss an diese Arbeit bietet sich die Möglichkeit einen Verkaufsversuch mit den beiden bereits entwickelten Produkten durchzuführen. Auf diesem Weg könnte herausgefunden werden, ob das Produkt Abnehmer findet. Mit Hilfe einer Kundenbefragung könnte festgestellt werden, ob bzw. in welcher Hinsicht Optimierungsbedarf besteht.