

# **Soola vähendamine HKScan Estonia näitel**

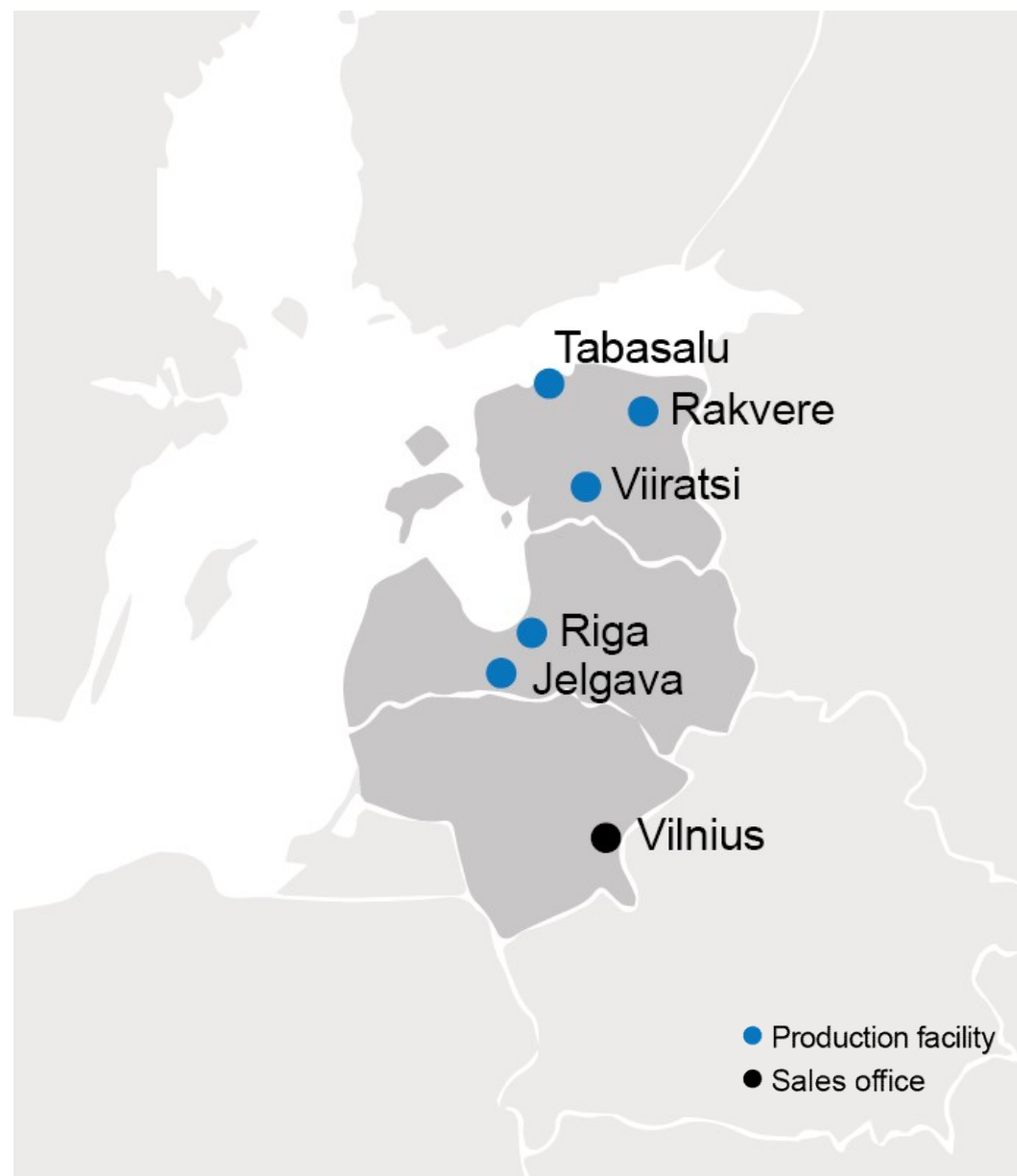
**Priit dreimann  
HKScan Baltic kvaliteedijuht**

Tallinn, 14.06.2017

**HKSCAN**

# HKScan Baltikumis

- Müügitulu 161 milj EUR (2016)
- Eesti
  - HKScan on Baltikumi suurim toiduainetööstusettevõte ning turuliider nii värske liha kui ka töödeldud liha kategoorias. Oleme suurim linnuliha tootja
  - Meie brändid: Rakvere® ja Tallegg®
- Läti
  - HKScan on Läti juhtiv toiduainetööstusettevõte. Tootevalikusse kuuluvad veise-, sea- ja linnuliha tooted.
  - Meie brändid: Rigas Miesnieks ja Jelgava
- Leedu
  - Tugev turupositsioon. Tootevalikusse kuuluvad veise-, sea- ja linnuliha tooted.
  - Meie bränd: Klaipėdos Maistas



**RAKVERE**  
Kõht täis Eesti moodi!



# Miks on vaja lihatoodetes soola kasutada?

- Toodetele **harjumuspärase maitse** andmiseks.
- Toodete säilivusaja stabiliseerimiseks ja **toiduohutuse tagamiseks** (**nitritsool** on pea ainus efektiivne vahend *Cl. Botulinum* vastu).
- Toodete **harjumuspärase (roosa) värvi** säilitamiseks ja stabiliseerimiseks.
- Toote harjumuspärase **konsistentsi ja struktuuri** tagamiseks.
- Tootele **müügikõlbliku välimuse** andmiseks (vältimaks rasva ja puljongivalanguid).



# Mida HKScan Estonia on teinud seni?

- Alustasime oma **soolavähendusprojektiga** 2010. aastal
- Eesmärk oli viie aasta jooksul vähendada soolakasutust toodetes, **igal aastal 3%**
- 2010 versus 2012 kasutatud soola hulk **vähenes 7,7%**
- 2012. aastal **ei olnud ühtegi kliendikaebust** liigsoolase toote osas
- 14 aastat tagasi lõime „**Kerge**“ **tootesarja**, kus pool tavalisest soolast oli asendatud pan-soolaga
- ✓ Liiga suure pan-soola kasutuskoguse juures tekib tootele metalne kõrvalmaitse.
- ✓ Tänapäevaks päevaks „Kerge“ sarja tooted tootmises enam ei ole. Sari võis olla tollal oma kontseptsiooniga ajast ees.





# Soolasisaldus: uued tooted vs vanad tooted

**Uued tooted, mis tootearenduses turule tuuakse on järjest väiksema soolasisaldusega vs vanemad tooted:**

- ✓ Lihapallid porgandi ja pastinaagiga – soolasisaldus 1,2 g vs Rakvere lihapallid 1,6 g soolasisaldusega.
- ✓ Kanaliblikas grillimiseks – soolasisaldus 1,2 g vs Kodune ahjukana kukeseentega 1,5 g soola.
- ✓ BBQ seatiivad – soolasisaldus 0,9 g vs Kirsi-rummimarinaadis grill-liha 1,4 g soola.
- ✓ Toores grillvorst musta küüslauguga - soolasisaldus 1,3 g vs toores Eesti rahwa grillvorst 1,6 g soola.



# Järgmised sammud

- Püüame tarbijat harjutada magedamate toodetega **järk-järgult**
- Soolasust tuleb püüda asendada **maitseainetega**, et tarbija saaks kätte maitseelamuse
- Na-põhiste fosfaatide asendamine **K-põhiste fosfaatidega**
- **Soolveeprojekt:** Na-põhise säilitusaine väljavahetamine (hetkel tootes 31g Na → uues säilitusaines 2,5g Na). Pritsitavate toodete soolasisaldus väheneb 0,3%





# Järgmised sammud

- **Uue generatsiooni kest viineritele** (väheneb termokadu ning soola sisaldava jahutusvedeliku imendumine) Esimesed testid näitasid 0,2g väiksemat soolasisaldust lõpptootes
- Katsetame erinevaid **soolaasendajaid**:
  - ✓ Na asendatud K-ga – erinevad tehnoloogiad Kaaliumi maitse parandamiseks
  - ✓ Naturaalsed soola maitsetugevdajad



A group of four people are seated around a dining table in a restaurant. A large window in the background shows a cityscape. The text "Tänan! Imelisi maitseelamusi!" is overlaid on the image.

**Tänan!  
Imelisi maitseelamusi!**