



# Kebab migliori con il FoodScan™

*I produttori di Kebab Meetab a Linköping, Svezia, avevano problemi con la variazione del contenuto di grasso della carne consegnata. Ma questa situazione è cambiata quando nel 2006, hanno installato un FoodScan™. Ora la carne viene controllata 30 volte al giorno con risultati positivi in termini di costi minori, qualità migliore e clienti soddisfatti.*

“La nostra carne veniva controllata in laboratorio un certo numero di volte all’anno” dice il direttore di Meetab Tibet Ukus. “Noi ogni giorno cucinavamo e facevamo assaggi, ma naturalmente, questo non ci dava informazioni utili sul contenuto di grasso della carne che consegnavamo. Naturalmente questa situazione non era soddisfacente, né per noi né per i nostri clienti – era chiaro che dovevamo fare qualcosa.”

Il FoodScan™ si usa per analizzare le materie prime in entrata, principalmente carne

bovina e grasso.

Si mettono poi insieme diverse miscele di carni per kebab in base all’analisi. Meetab usa la calibrazione standard per la carne fornita con il FoodScan ma aggiustata per le diverse miscele di spezie che si aggiungono alla carne del kebab. Ci sono tre punti d’analisi, la materia prima, la carne nel corso della lavorazione e nel mix finale, il che equivale a circa 30 analisi al giorno. Si raccolgono tutti i risultati e se ne allega una copia alla consegna, dando così una precisa documentazione del contenuto.

## Clienti soddisfatti

“Dopo l’acquisto del FoodScan i clienti sono stati molto più contenti dei nostri prodotti,” dice Ukus. Sono in programma anche riunioni con i fornitori di Meetab per parlare delle variazioni nelle materie prime in entrata. “Saremo certamente felici di mostrare l’efficacia del nostro lavoro ora che effettuiamo i controlli della qualità e li documentiamo” afferma Ukuscon con un sorriso.

*Line B. Petersen, FOSS Scandinavia*

***“Raccomando senz’altro il FoodScan™. Lo strumento ha funzionato perfettamente e le misure rapide eseguite ogni giorno danno enormi vantaggi”***

*Tibet Ukus, Direttore, Meetab*



La sede del produttore di Kebab Meetab è a Linköping, Svezia. L’azienda dà lavoro a dodici persone e fu costituita nel 2005 dalla fusione di due società esistenti. Si producono circa 1.000 tonnellate di carne l’anno e la produzione è in aumento.