

Helmut REINER
 Dipl.-Ing. für Lebensmittel- und Biotechnologie
 Grünentorg. 19 / 12
 A 1090 Wien
 tel und fax +43 / 1 / 310 59 62



Recherchen, Fachberatung und Auftragsarbeiten:

Pflanze - Lebensmittel - Qualität

J a h r e s b e r i c h t 1999

• Gärtnerei Feldinger/Wals	➤ Zusammenstellung: Optimale Kühllagerbedingungen für Obst und Gemüse
• Blick ins Land /Wien	➤ Artikel: Der Wiener Dioskurides: Kunstwerk und agrargeschichtliche Quelle
• Mantler Mühle / NÖ	➤ Aufbau eines HACCP-Systems - Eigenkontrollsystem zur Produktsicherheit für die Mühlenprodukte der Mantler-Mühle: Soja, Sonnenblumen, Lein, Dinkel, Roggen, Fertigmehle, Weizen, HP-Soja, Glutenfreimehl
• Probstdorfer Saatzucht; • Präsidentenkonferenz der Landwirtschaftskammern Österreichs; • Erzeugergemeinschaft Qualitätsgetreide Austria	➤ Studie: Österreichischer Qualitätsweizen - Charakterisierung des Weizenanbaus im pannonischen Raum, Möglichkeiten der Definition von Qualitätsweizen dieser Region als eigene Handelsklasse - Charakterisierung des Qualitätsweizengebietes
• Institut für Pflanzenphysiologie, Abteilung für Vegetationsökologie und Naturschutzforschung	➤ Mitarbeit beim Projekt: Vegetationsökologische und Genetische Studien zu Raps in Österreich. Beiträge: Rapsanbauregionen in Österreich, Sortenwesen bei Raps
• Technisches Museum Wien	➤ Aufbau einer Access Datenbank und Inventarisierung der Warenkundesammlung des TMW (Getreide, Hülsenfrüchte, Ölsaaten, Öle und Fette, Harze und Balsame, Gerbstoffe, alte Produkte usw.); ➤ Dokumentation über den Abbruch der Schälmmühle Vigros, die letzte große Schälmmühle für Spalterbsen und Rollgerste in Österreich

Das für die Mühle erarbeitete HACCP-System kann auch für Ihre Branche und Ihr Unternehmen ausgearbeitet werden, da es ein wichtiges Instrument moderner Qualitätssicherung ist. Die Definition einer Weizenklasse ist ein Beispiel für das Heranziehen der Merkmale Herkunft und Sorte bei der Qualitätscharakterisierung der Ware. Auch beim Rapsprojekt stehen Fragen der Herkunft und des Sortenwesens im Vordergrund. Über die Sortenzugehörigkeit kann u.a. die Gentechnikfreiheit von Produkten nachgewiesen werden. Dies sind ganz aktuelle Themen der Warenkunde. Im Technischen Museum habe ich mich mit dem historischen Aspekt der Warenkunde befasst. Die Dokumentation der Geschichte der Produkte ist auch für Ihr Unternehmen die Grundlage der Qualitätssicherung und des gesamten Marketings. Recherchen dieser Art können die Identität und das Profil Ihrer Produkte und Ihres Unternehmens stärken.

Ich würde mich freuen, weiterhin gemeinsam mit Ihnen zur Qualitätssicherung pflanzlicher Lebensmittel beizutragen.

Mit freundlichen Grüßen
 Dipl.-Ing. Helmut REINER

Helmut Reiner