

Dipl.-Ing. Helmut REINER
Ingenieurbüro für Lebensmittel- und Biotechnologie
Grünentorgasse 19 / 12
A 1090 Wien
UID ATU 40632703



Pflanze Lebensmittel Qualität

tel + fax 0043 1 310 59 62 mobil 0699 13105962
eMail: helmut.reiner@teleweb.at
Web: <http://www.helmutreiner.at>

Tätigkeiten 2014

Ich möchte erneut auf meine Dienstleistungen aus dem Arbeitsgebiet:
Qualitätscharakterisierung pflanzlicher Lebensmittel hinweisen.

Im Jahr 2014 gab es folgende Arbeitsschwerpunkte:

- Mikrobiologisches Sicherheitsmanagement für **Mungobohnensprossen**:
Vorbereitungsarbeiten zur Erlangung der Zulassungsnummer, Beginn der Arbeiten am HACCP bei der Firma Zhou Grünzeughandel in Vösendorf (heute Wu Grünzeughandel)
- Erhebung von Rohstoffdaten, Errechnen der Nährwerte und Zutaten von Produkten (**Eistees mit tropischen Früchten, Limonaden und Smoothies**) Beratung zur Produktentwicklung, Produktdeklaration und Etikettierung für das Projekt Freiraum DELI in der Mariahilferstraße in Wien
- Von der **Williamsbirne zum Williamsbrand** - Inhaltsstoffe, flüchtige Substanzen und deren Analytik. Literaturrecherche, Recherche bei Fachleuten, Erstellung eines Berichtes und Präsentation in der Brennerei Prinz in Hörbranz/Vorarlberg als Grundlage für die Einrichtung der GC/MS-Analytik.
- Aktualisierung des HACCP für die neue **Dinkelschälanlage** der Hofstätter Mühle in Kamegg bei Gars im Kamptal in NÖ und Arbeiten zur Qualitätssicherung und zu IFS-Food.

Zum **Roggen** speziell erschien im Mai 2014 im Pustet Verlag das Sachbuch:

Rita Kichler, Helmut Reiner

Roggen und Schwarzbrot - Anbauen Mahlen Backen Genießen

siehe Websites:
www.roggenundschwarzbrot.at
www.pustet.at

Es ist ein Buch für einen fachlich interessierten Leserkreis, für Botaniker, Landwirte, Müller, Bäcker und für Genießer von gutem Roggenbrot. Das Buch umfasst die gesamte Wertschöpfungskette des Roggens.

Ich danke für das Interesse meiner Kunden und freue mich auf weitere gute Zusammenarbeit.

Dipl.-Ing. Helmut REINER

Wien, 26.3.2015

