



ARIC

Das AGRANA Research & Innovation Center, kurz ARIC, ist das zentrale Forschungs- und Entwicklungsunternehmen der AGRANA für die Bereiche Frucht, Stärke und Zucker.

ARIC ist als eigenständiges Unternehmen eine 100%ige Tochter der AGRANA Beteiligungs-AG mit Sitz in Tulln an der Donau.

Das Unternehmen ist national und international ein Dienstleister für Forschung und Entwicklung in den Bereichen:

- > Fruchttechnologie & Biowissenschaften
- > Instrumentelle Analytik
- > Stärketechnologie für Lebensmittelanwendungen
- > Stärketechnologie für technische Anwendungen
- > Zuckertechnologie
- > Landwirtschaftliche Forschung

ZUSAMMENARBEIT

Die enge Zusammenarbeit mit den Produktionsstandorten, Rohstofflieferanten und Kunden der AGRANA macht uns zu einem vielseitigen, kompetenten und lösungsorientierten Partner.

INTERDISZIPLINÄRE FORSCHUNG

Kooperationen mit Universitäten und anderen Forschungseinrichtungen ergänzen unser breites Know-How und gewährleisten Forschung am Puls der Zeit. Die breite Expertise schafft durch fachübergreifende Zusammenarbeit neue Synergien und treibt damit Produkt- und Technologieentwicklungen sowie die Optimierung von Produktionsprozessen voran.

WEITERE INFORMATIONEN ZUM ARIC SOWIE ZUM UNTERNEHMEN AGRANA FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE
www.agrana-research.com bzw. www.agrana.com

AGRANA Research & Innovation Center GmbH
Josef-Reither-Strasse 21-23 | 3430 Tulln | Austria
+43 2272 602 11403 | info-ric@agrana.com



AGRANA
RESEARCH
& INNOVATION
CENTER

FORSCHUNGSBEREICH



Der Forschungsschwerpunkt im Fruchtbereich liegt in der Prozessoptimierung über die gesamte Wertschöpfungskette.

DIE AKTIVITÄTEN

beinhalten die Entwicklung und Verbesserung neuer und bestehender Technologien sowie den Einsatz innovativer Rohstoffe. Forschungsaktivitäten basieren auf Kundenanforderungen, aktuellen Trends und den daraus resultierenden potentiellen neuen Geschäftsfeldern.

Frucht, in ganzer Form, als Püree oder in Form einer Zubereitung, findet vorrangig in der Molkerei-, Eiscreme- und Backwarenindustrie Anwendung.

DIE TECHNOLOGIEN

wie Dekontamination, Homogenisierung, Pasteurisation, Sensorik, physikalische Analysen u.v.m., die vor Ort eingesetzt werden, geben uns die Möglichkeit einer praxisorientierten Projektrealisierung. Unsere internationalen Partner in den Fruchtwerken werden ganzjährig mit zeitgemäßen Analysemethoden sowie modernsten molekularbiologischen Anwendungstechniken unterstützt.



Die Stärkeforschung umfasst sowohl Lebensmittel- als auch technische Anwendungen.

DER ARBEITSSCHWERPUNKT

liegt in der Entwicklung von Spezialstärken für den Einsatz im Bereich Klebstoff, Biokunststoffe, Bau, Kosmetik und Lebensmittel. Diese Spezialstärken werden durch chemische, enzymatische und/oder physikalische Prozesse maßgeschneidert hergestellt.

DER FOKUS

liegt auf der praxisnahen anwendungstechnischen Prüfung für die verschiedensten Einsatzbereiche. Ein vielfältig ausgestattetes Technikum ermöglicht den Einsatz von wichtigen Technologien z.B. Extrusion, Separation, Verdampfung, Fest-/ Flüssig-Trennung, Trocknung u.v.a. im Pilotmaßstab.

Die Aufwertung und Veredelung von Nebenprodukten für die Verwendung als Futtermittel, Dünger oder Rohstoff für Fermentationsprozesse sind ein weiterer Schwerpunkt.

Für externe Auftraggeber wird die Möglichkeit angeboten, die Pilotanlagen im reich ausgestatteten Technikum zu verwenden.



Aufgabe des Arbeitsbereiches Zucker ist die fortlaufende Optimierung der Zuckergewinnung und des Rohstoffs Zuckerrübe.

DIE KOMPETENZEN

liegen u.a. in Feldversuchen zur Weiterentwicklung des konventionellen als auch biologischen Anbaus der Zuckerrübe, der Beurteilung der Rübenqualität sowie in der Kontrolle mikrobiologischer Vorgänge und der Einsparung von Prozesshilfsstoffen in den verschiedenen Verfahrensschritten bei der Verarbeitung. Arbeiten befassen sich weiters mit der Kristallisation und der Lagerung von Zucker sowie der Entwicklung neuer Nutzungskonzepte für Nebenprodukte der Zuckergewinnung zur Marktreife.

DIE EXPERTEN

stehen im Fall auftretender pflanzenbaulicher oder technologischer Probleme in der AGRANA-Gruppe sowohl beratend als auch operativ im Einsatz. Hierzu kann auf über Jahrzehnte angewachsenes Know-how in Pflanzenproduktion und Bodenkunde, Zuckertechnologie und Mikrobiologie zurückgegriffen und die ausgezeichneten analytischen Möglichkeiten genutzt werden.

Für externe Auftraggeber werden Qualitätsuntersuchungen von Zucker und Melasse angeboten.