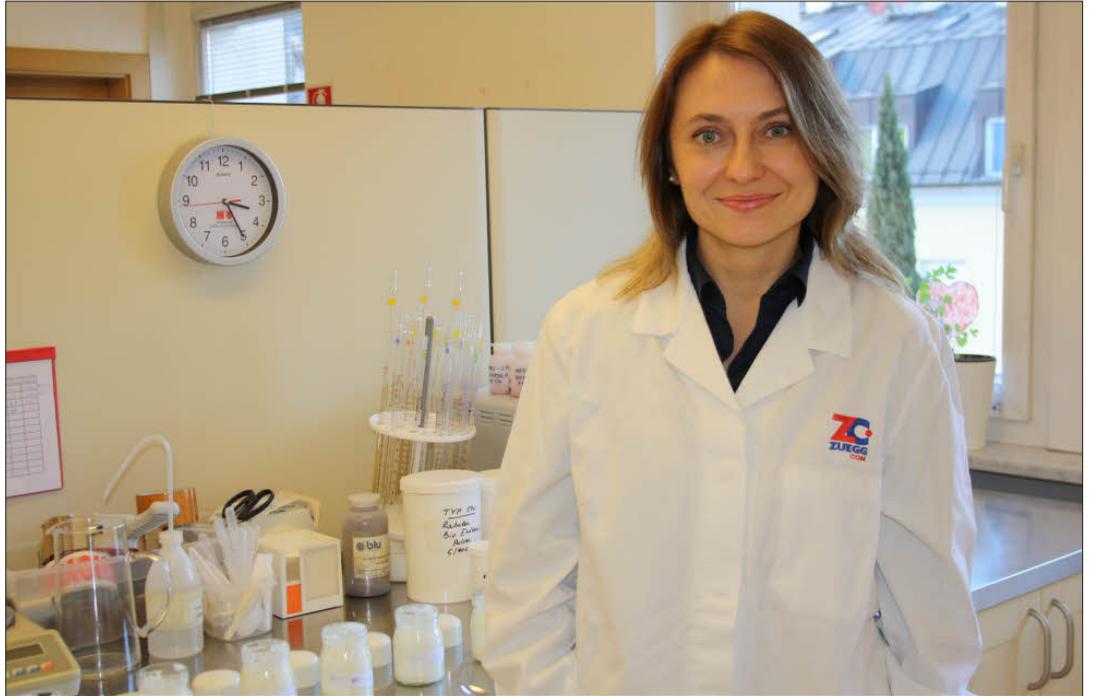


Wenn die Chemie stimmt

TRAUMBERUF TECHNIK: Diana Plengey Leiner ist Lebensmitteltechnologin beim Lananer Unternehmen Zuegg Com

Eine junge Frau, die sich seit der Schule für Chemie interessiert, Prozesse genau verstehen will und immer schon Spaß daran hatte, den Dingen auf den Grund zu gehen: Diana Plengey Leiner hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht und ist heute Lebensmitteltechnologin für Forschung und Entwicklung beim Lananer Lebensmittelunternehmen Zuegg Com.

Ursprünglich stammt Diana Plengey Leiner aus Russland, wo sie in Moskau an der Universität für Design und Technologie studiert hat. Nach mehreren Praktika im In- und Ausland ist die ausgebildete Chemietechnologin 2001 ihrem Mann nach Südtirol gefolgt und hat seitdem in mehreren großen Südtiroler Lebensmittelbetrieben gearbeitet.



Diana Plengey Leiner (Bild: Zuegg Com): Experimentieren, kochen, mischen und abfüllen, bis ein neues Produkt entsteht.

UVS

Lebensmittel entwickeln

Seit 2014 entwickelt Diana Plengey Leiner Getränke, Joghurt, Fruchtzubereitungen, Brote und Backwaren für das Lebensmittelunternehmen Zuegg Com. „Daneben testen wir verschiedene Zutaten wie Früchte, Stabilisatoren, Aromen, Extrakte mit funktionellen Wirkungen, Zucker und Süßstoffe. Aber nur jene Produkte, die unserem abschließenden sensorischen Test und Stabilitätstest Stand halten können, kommen auch auf den Markt“, erzählt die junge Frau.

Kochen, mischen, experimentieren

Bis es soweit ist und ein neu entwickeltes Lebensmittel den Kunden überzeugen kann, muss es davor natürlich immer wieder gekostet werden. „Das gehört si-

cherlich zum angenehmen Teil meiner Arbeit“, lacht Diana. „Zunächst ist es jedoch meine Aufgabe, das Produkt auf der Grundlage einer genauen Produktdefinition theoretisch zu entwerfen und alle Zutaten in einer Rezeptur zusammen zu fassen. Danach wird experimentiert, gekocht, gemischt, abgefüllt und der Prozess so lange wiederholt, bis schlussendlich jenes Produkt entsteht, das den exakten Wünschen und Vorstellungen des Kunden entspricht“.

Kreativität und Genauigkeit

In Dianas Job als Lebensmitteltechnologin spielt die Kreativität eine sehr große Rolle. „Wir sind bei Zuegg Com ständig auf der Suche nach neuen Ideen, die wir unseren Kunden vorstellen können. Gleichzeitig ist es in unse-

rer Branche aber auch notwendig, präzise zu arbeiten. So müssen die Extrakte für ein bestimmtes Fruchtjoghurt schon genau dosiert sein, damit es auch nach dem schmeckt, was auf der Verpackung drauf steht“, erzählt Diana Plengey Leiner. Gerade bei Qualitätssicherungstätigkeiten, wie sie etwa für die Tiefkühllinie Alpeker durchgeführt werden, seien Genauigkeit und Präzision von enormer Wichtigkeit.

Ausdauer ist notwendig

„Gerade die Anfangsphase der Produktentwicklung ist nicht immer einfach. Es braucht eine gewisse Ausdauer auf dem Weg hin zu einem fertig entwickelten Produkt. Bei den Neuentwicklungen kann es immer wieder zu Rückschlägen kommen, was ei-

nen aber nicht aus der Ruhe bringen darf“, meint Diana. Denn am Ende der Produktentwicklung stehe der Lohn für all die Mühen: „Nichts ist schöner als das Gefühl, wenn man ein selbst entwickeltes Produkt in einem Supermarktregal entdeckt“.

Viele Talente

Genauso vielfältig wie der Job ist Diana selbst. So spricht die Mutter eines Sohnes neben ihrer Muttersprache Russisch auch noch Englisch, Deutsch und Italienisch. Und getreu ihrer Devise, dass man sein Wissen ständig erweitern muss, geht Diana Plengey Leiner ins Theater, besucht Konzerte und Ausstellungen. Und wenn dann noch Zeit übrig bleibt, betreibt die junge Frau sehr gerne Sport.

© Alle Rechte vorbehalten

Die Serie „Traumberuf Technik“ wird im Rahmen des Intertech-Projektes „Technik ohne Grenzen“ vorgestellt.



Standortagentur



innovation park

trasferimento tecnologico e innovazione