

# Jägermeister – jakość, którą możesz poczuć

**dr Nils Bertram, Dyrektor Naczelny firmy Anton Paar OptoTec Sp. z o.o.**

Przez ponad 75 lat, Mast-Jägermeister, firma o długoletniej tradycji, nieprzerwanie dążyła do zapewnienia najwyższej jakości i niepowtarzalnego smaku swojemu niezwykle udanemu likierowi ziołowemu. Sekretary przepis, ciągły rozwój marki, innowacyjny marketing, oraz zastosowanie wysoce precyzyjnych metod badawczych, to wszystko najważniejsze powody, dla których Jägermeister stał się wiodącą marką alkoholi na świecie. Na terenie głównej hali produkcyjnej firmy, w mieście Wolfenbüttel w Niemczech, jakość kontrolowana jest za pomocą refraktometru Abbemat firmy Anton Paar.

„Tylko nieliczni wiedzą, że Wolfenbüttel to jedyne miejsce na świecie, gdzie wytwarzany jest podstawowy surowiec, esencja smaku Jägermeister; 3,8 mln l tego cennego surowca leżakuje w naszych dębowych beczkach”, wyjaśnia dr Berndt Finke, zarządzający surowcami oraz działem produkcji. Główna hala produkcyjna w Wolfenbüttel, w Dolnej Saksonii, jest najważniejszym ośrodkiem firmy Mast-Jägermeister. Połączenie tradycji z nowoczesnością daje się odczuć patrząc na wykonanie głównej siedziby firmy w Wolfenbüttel, wzniesionej w 2006 r. Siedziba ta jest częścią identyfikacji wizualnej firmy przypominającej o unikalnym, tradycyjnym alkoholu. Wewnętrzne panele oświetleniowe z zielonego szkła, solidna dębowa podłoga oraz ogólna przewaga koloru zielonego rzuca się w oczy tak samo, jak charakterystyczna, zielona butelka z etykietą i nadrukowanym na niej napisem *Jägermeister* oraz głową jelenia będącą symbolem Świętego Huberta.

Curt Mast, twórca unikalnego przepisu, powstałego w 1934 r., prawdopodobnie nawet nie przypuszczał, że jego 35-procentowy likier ziołowy odniesie taki sukces. Z wynikiem na poziomie 89,2 mln butelek o pojemności 0,7 l sprzedanych w 2012 r., *Jägermeister* plasuje się na 7 miejscu rankingu Impact International, zawierającym listę 100 najlepszych alkoholi. Dochód zagraniczny sięgający 80% przychodów firmy sprawia, że Jägermeister jest głównym niemieckim alkoholem przeznaczonym na eksport.

## Kraina smaku

Produkcja likieru *Jägermeister* oparta jest na 56 substancjach pochodzenia roślinnego, takich jak: egzotyczne zioła, rzadkie przyprawy, kwiaty, korzenie oraz owoce, zebrane z różnych zakątków świata. Dr Finke podaje kilka przykładów: „używamy kardamonu z Gwatemali, anyżu gwiazdkowatego z Wietnamu, cejlońskiego cynamonu ze Sri Lanki, szafranu

z Hiszpanii, czy też gorzkiej skórki pomarańczy z Paragwaju – wszystkie surowce z całego świata są przez nas rafinowane, a następnie z powrotem rozprowadzane po świecie w postaci gotowego produktu.” W Wolfenbüttel surowce są poddawane szczegółowej kontroli, następnie ręcznie ważone zgodnie z oryginalnym przepisem, mielone, mieszane i w końcu macerowane w alkoholu, w pojemnikach ze stali nierdzewnej. Wszystkie substancje roślinne podlegają także delikatnemu procesowi ekstrakcji na zimno, podczas którego zimne rozpuszczalniki (alkohol oraz woda) są stosowane w celu wyekstrahowania składników rozpuszczalnych w wodzie. Po upływie pięciu do sześciu tygodni, proces maceracji jest zakończony i wyciągi są następnie mieszane w celu utworzenia surowca podstawowego. Ta mieszanka jest składowana przez kolejne dziewięć do dwunastu miesięcy w dębowych beczkach, spośród których kilka może być nazywanych wiekowymi, oraz



Dr Berndt Finke, zarządca surowców oraz działu produkcji



## Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

ul. Czackiego 3/5, 00-043 Warszawa; tel. 22 826 63 44, tel./fax 22 827 38 47, [www.sitspoz.pl](http://www.sitspoz.pl)  
[szkolenia@sitspoz.pl](mailto:szkolenia@sitspoz.pl); [zespol.rzeczoznawcow@sitspoz.pl](mailto:zespol.rzeczoznawcow@sitspoz.pl); [biuro@sitspoz.pl](mailto:biuro@sitspoz.pl)

*Służymy radą i doświadczeniem od 1946 r.*

### Ośrodek Doskonalenia Kadr organizuje szkolenia otwarte z tematów:

- stan aktualny i przewidywane zmiany w prawie żywnościowym,
- warsztaty poprawnego znakowania żywności,
- audytor wewnętrzny systemu HACCP/audytor wewnętrzny Systemu Zabezpieczenia Jakości – potwierdzone uznawanym certyfikatem,
- różne aspekty kontroli jakości w praktyce,
- szkolenia technologiczne w ramach branży spożywczej.

**Aktualny harmonogram szkoleń otwartych – [www.sitspoz.pl](http://www.sitspoz.pl)**

**Certyfikujemy systemy HACCP na zgodność z Codex Alimentarius**

### Inne szkolenia otwarte:

- uprawnienia energetyczne dla dozoru (D) i eksploatacji (E) zakończone egzaminem,
- szkolenia na wózki widłowe,
- szkolenie BHP, P. Poż. i z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GHP i GMP).

### Organizujemy na zlecenie:

- szkolenia (wysoko)specjalistyczne dla różnych grup odbiorców,
- inne szkolenia zamknięte dla firm.

Zapraszamy do korzystania z naszej oferty:  
tel.: 22 33 61 327, fax: 22 827 38 47  
e-mail: [szkolenia@sitspoz.pl](mailto:szkolenia@sitspoz.pl)

### Zespół Statutowo-Organizacyjny na zlecenie kontrahentów zewnętrznych organizuje:

- imprezy naukowe (konferencje, seminaria, sympozja),
  - imprezy promocyjne (wystawy).
- tel.: 22 826 63 44, fax: 22 827 38 47  
e-mail: [biuro@sitspoz.pl](mailto:biuro@sitspoz.pl)

### Zespół Rzeczoznawców wykonuje:

- wyceny majątkowe obejmujące nieruchomości, maszyny, sprzęt i linie technologiczne,
- opinie dotyczące innowacyjności planowanych inwestycji,
- opracowania i ekspertyzy z zakresu technologii, badania zdolności produkcyjnej zakładów,
- ekspertyzy i opinie dotyczące jakości przetworów przemysłu spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem branży owocowo-warzywnej,
- normalizacja w zakresie przetworów z owoców i warzyw oraz metod analizy ich jakości,
- elaboraty odszkodowawcze oraz wyceny majątkowe dla obiektów znacjonalizowanych z naruszeniem prawa, zwracanych właścicielom.

Zainteresowanych naszą ofertą prosimy o kontakt:  
tel.: 22 827 38 49, fax: 22 827 38 47  
e-mail: [zespol.rzeczoznawcow@sitspoz.pl](mailto:zespol.rzeczoznawcow@sitspoz.pl)



Przepis na Jägermeister: 56 różnych surowców pochodzenia roślinnego

mogących pomieścić od 2 do 24 tysięcy litrów każda. „Drewniane beczki to nie tylko wykonane ręcznie arcydzieła, to także nasz największy skarb. Każda sprzedana butelka Jägermeistera ma swój początek właśnie tutaj, mimo że nawet nie przypuszczałbyś, że podstawowy surowiec likieru ziołowego był przechowywany w beczkach”, wyjaśnia dr Finke.

Kiedy surowiec podstawowy zostaje przekazany do produkcji, a jego smak zharmonizowany, dzięki leżakowaniu w dębowych beczkach, produkt końcowy jest następnie mieszany w systemie dozującym. Według ściśle przestrzegane oryginalne-



Refraktometr Abbemat 550 służący do pomiaru stężenia płynnego cukru oraz kontroli jakości surowców i produktów gotowych do spożycia

go przepisu dodawany jest płynny cukier, karmel, neutralny alkohol oraz oczyszczona woda. Likier ziołowy jest butelkowany zaraz po procesie filtracji. „Swoją niepowtarzalną smak Jägermeister zawdzięcza doskonałej harmonii czterech najważniejszych składników smaku: anyżu gwiazdkowatego, cytrusów, gorzkich ziół oraz imbiru. Wszystkie pozostałe składniki służą bardziej jako dodatek”. Cały proces produkcji jest ciągle nadzorowany przez wewnętrzne laboratorium oraz komitet sprawdzający smak. Jest to jedyny sposób, aby zapewnić tradycyjną, wysoką jakość produktu. Każda partia Jägermeistera jest poddawana 383 kontrolom

jakości. Ostateczna kontrola, przed wypuszczeniem produktu na rynek, jest przeprowadzana za pomocą miernika gęstości i prędkości dźwięku DSA, wyprodukowanego przez firmę Anton Paar.

### Jakość wyróżnia dobry alkohol

Dr Finke jest przekonany: „Dbanie o jakość surowców jest najlepszym, co można zrobić, żeby wytworzyć wspaniały produkt”. Jägermeister zawdzięcza swój sukces nie tylko innowacyjnej strategii marketingowej, stawiającej sobie za cel wywołanie u jego użytkowników unikalnego (smakowego) doświadczenia, czy też marce, z którą mogą się identyfikować, ale z pewnością także zastosowaniu najnowocześniejszej aparatury analitycznej. Poza standardowymi metodami pomiarowymi, jak: chromatologia gazowa (GC), spektrometria masowa (MS) czy wysokosprawna chromatografia cieczowa (HPLC), używanymi do kontroli składników roślinnych, wykorzystywany jest wysocce precyzyjny refraktometr Abbemat 550 w celu kontroli jakości płynnego cukru oraz pomiaru stężenia produktów gotowych do spożycia.

Współczynnik załamania jest poddawany pomiarowi, w celu obliczenia wartości Brix, co z kolei pomaga stwierdzić, czy gotowy do użycia płynny cukier jest zgodny z wymogami produktu Jägermeister. „Potrzebujemy dużej ilości cukru; to cenny składnik każdego likieru. Jeżeli wartości Brix dostarczonego produktu nie spełniają naszych wymagań, pociąga to za sobą natychmiastowe konsekwencje, ze względu na ogrom naszej produkcji. Możemy przez to stracić prawdziwe pieniądze”, mówi dr Finke. „Jeśli chodzi o produkty gotowe do spożycia, mierzymy tylko stężenie. Jeśli brakuje jakiegoś składnika, wtedy współczynnik załamania będzie się różnił i w ten sposób będziemy wiedzieli, że coś poszło nie tak.”

Dr Finke mówi z własnego doświadczenia: „Abbemat 550 to szybkie i niezawodne narzędzie pomiarowe, w tym przypadku niesamowicie pomocne. Dostarcza bardzo precyzyjne i stabilne wyniki”. Mast-Jägermeister zdecydowali się na użycie refraktometru firmy Anton Paar przez wzgląd na prostotę i łatwość obsługi, a także dlatego, że jest to powszechnie uznane rozwiązanie w przemyśle cukrowniczym. Firma z Wolfenbüttel określa siebie jako centrum kompetencji, gdzie jakość i niezawodność procesu są cenione najbardziej: „Naszym celem jest nieustanne podnoszenie jakości poprzez ulepszanie jakości surowców, nawet jeśli konsument niekoniecznie zauważa tę poprawę już przy pierwszym łyku”.

### Abbemat 550: „Gotowy na dzisiaj, sprawdzi się jutro”

Refraktometry Abbemat z serii Performance Plus zostały zaprojektowane zarówno do badań, jak i rozwoju oraz jako wymagające urządzenia do kontroli jakości. Ich funkcje łatwo mogą zostać rozbudowane dzięki szerokiej gamie możliwości systemu Podłącz i Używaj. Dzięki temu Abbemat 550 jest odpowiednio przygotowany, aby sprostać wymaganiom przyszłości. W celu zapewnienia częstych zmian metod pomiarowych menu jest intuicyjne oraz obsługiwane za pomocą ekranu dotykowego. Abbemat 550 dokonuje pomiaru współczynników załamania z dokładnością do  $\pm 0,00002$  nD.



Anton Paar

# Najwyższy czas na

# Refraktometry Anton Paar.



Dołącz do loterii i wygraj Refraktometr Anton Paar - Abbemat 200.

[refractometers.anton-paar.com](http://refractometers.anton-paar.com)