

Geschmacksstoff-Gewinnung aus Kartoffelschalen

Es ist bekannt, dass die Kartoffelschale und die Schicht gleich unter ihr einen spezifischen Geschmack hat, der sich in den tieferen Teilen der Kartoffeln nicht wiederfindet. Dieser "tief-erdige" Kartoffel-Geschmack kann bestimmten Kartoffelprodukten eine besondere Note geben:

Denkbar ist es, Kartoffelpüree dadurch geschmacklich aufzuwerten, dass man diesem etwas von dem "tief-erdigen" Geschmacksverstärker beigibt. Auch könnte so industriell hergestellter Kartoffel-Salat geschmacksintensiver zubereitet werden.

Will eine Hausfrau, z.B. in Deutschland, einen guten geschmackvollen Kartoffelsalat herstellen, kocht sie die Kartoffeln in der Schale. Danach wird nur die Schale, in der Regel mit der Hand, "abgepellt". So erhält man die Geschmacksstoffe, die sich unmittelbar unter der Schale befinden und damit den typischen "tief-erdigen" Kartoffelgeschmack.

Diesen spezifischen Kartoffelgeschmack kann man aus der Schale und der unmittelbar darunter liegenden Schicht besonders dann gewinnen, wenn man die Schalen "trocken" abschälen kann. Dieses ist mit bestimmten unserer Schälmaschinen möglich. Die weitere Gewinnung eines z.B. Geschmacksstoff-Grundstoffes ist mit der auf dem Markt befindlichen Technik und Technologie möglich.

Zum Waschen der Kartoffeln und zum trockenen Abschälen der äußersten Schicht der Kartoffeln haben wir Messerschälmaschinen und -anlagen im Programm, kontinuierliche und diskontinuierliche.

Komplette Schälanlagen von der Rohwaren-Aufgabe bis hin zu einer evtl. Schneide- oder Zerkleinerungs-Maschine können von uns - den jeweiligen Bedürfnissen angepasst - geliefert werden.

Während der Messerschälung entstehen lauter kleine Schilferchen. Feuchtigkeit tritt kaum aus.

Schließlich sei gesagt, dass wir in unserem Programm Kartoffelpell-Maschinen führen. Nach dem Kochen wird wirklich nur die äußere Haut abgenommen. Der entstehende Schalenabfall wird sich wahrscheinlich weniger eignen zur Geschmacksstoffgewinnung.....!?

Eine Auflistung weiterer interessanter Artikel und Aufsätze zu den Themen der Knollen- und Gemüsebe- und -verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten finden Sie in unserem Internet-Eintrag unter www.dornow.de, Abhandlungen.

Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder vor Kauf einer Schälmaschine oder -anlage:

**Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälsystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst,
mit Ihrer Rohware,
in unserem Schäl-Technikum möglich!**

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

DORNOW im INTERNET: www.dornow.de