

Geschälte Kartoffeln und die "zweite Haut"

Die "zweite Haut" auf geschälten Kartoffeln für den Frischmarkt

Geschälte Kartoffeln werden – oft auch in tellergerechte Stücke geschnitten - von gewerblichen Schälbetrieben geliefert an Großküchen, Catering-Betriebe, Gaststätten.

Wenn hier die Kartoffeln gekocht und als Stücke oder ganz auf den Teller des Gastes gegeben werden, sollen die Kartoffeln keine "zweite Haut" aufweisen. Wenn die Gabel des Gastes auf diese "zweite Haut" trifft, kann es sein, dass sie nicht in die Kartoffel eindringen kann und die Kartoffel wegrutscht (im schlimmsten Fall mit Soße auf den Schoß des Nachbarn oder der Nachbarin am Tisch).

Die "zweite Haut" wird vom Gast als unangenehm empfunden. Geschälte Kartoffeln, die diese "zweite Haut" aufweisen, gelten als qualitativ minderwertig.

Wie kommt es zu dieser Erscheinung der "zweiten Haut"?

Wenn die falsche Schältechnik eingesetzt wird, kommt es oft ganzjährig zu den unerwünschten Erscheinungen (Dampfschälung, falsch konstruierte mechanische Schälmaschinen).

Auch bei bester mechanischer Schältechnik bildet sich die "zweite Haut" vor allem in den ersten Wochen nach der Ernte, wenn unausgereifte Kartoffeln Verwendung finden. Die Kartoffeln werden oft zu früh geerntet. Das Wetter kann negativen Einfluss haben, auch die Düngung.

Die zu früh geernteten Kartoffeln reifen aber meistens nach und nach zwei bis ca. sechs Wochen können sie nach dem Schälen wirkliche Qualitäts – Kartoffeln sein.

Selbstverständlich ist, dass geeignete Kartoffelsorten für die Schälung für den Frischmarkt ausgewählt werden sollten.

Eine sanfte Karborund – Schälung und die Messerschälung vermindern die Gefahr der Bildung einer "zweiten Haut".

Aus der Praxis: In ein und demselben Jahr können Schälbetriebe, die nur 100 km auseinander liegen, völlig verschiedene Erfahrungen machen.

Die "zweite Haut" kann man mit einiger Sicherheit nur verhindern, wenn man geeignete und ausgereifte Ware einsetzt.

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 Schälssystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst,
mit Ihrer Rohware,
in unserem Schäl-Technikum möglich!**

Diese Abhandlung 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