

**Schälmaschinen, Schälen
von Knollen, Wurzeln usw.**

Die „Flachschälung“

in gewerblichen Kartoffelschälbetrieben

In falsch konstruierten, mechanisch arbeitenden Schälmaschinen (Karborund- oder Messerschälung, kontinuierlich oder nicht-kontinuierlich) kommt es zu der sogenannten „Flachschälung“.

„Flachschälung“ heißt: Die Kartoffeln usw. werden an ihren länglichen Seiten mehr abgeschält als an ihren „kurzen Seiten“. Auf Dauer entstehen Kartoffelformen, die die Form von flachen Fischen haben.

An den „kurzen“ Seiten (Enden) der Kartoffeln ist die Schälung in den oben genannten Maschinen oft mangelhaft, obwohl sich doch gerade hier die „Augen“ befinden. Gerade hier sollte mehr weg genommen werden, da sich die Augen ja im allgemeinen tief im Fleisch der Kartoffel befinden.

Je länger man die Kartoffeln in den falsch konstruierten Schälmaschinen schält, um so schlimmer zeigt sich die Erscheinung der „Flachschälung“.

Es wird gefragt werden, warum soll man dann überhaupt „länger schälen“?

Höhere Abfälle durch längeres Schälen werden vor allem von gewerblichen Kartoffelschälbetrieben akzeptiert, ja gewünscht. Begründung: Die geschälten Kartoffeln werden hierdurch sauberer, und es wird so erreicht, dass weniger Inspektionskräfte benötigt werden. (Im Gebiet der EU sind Kartoffeln meistens preiswerter als Inspektionspersonal!).

Wenn aber beim längeren Schälen der Kartoffeln „Flachschälung“ entsteht, werden unnötige Abfälle produziert, die die Rentabilität des Schälbetriebes fraglich werden lassen, ja den Schälbetrieb finanziell gefährden.

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/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