

Haltbarkeit geschälter Kartoffeln

Die Haltbarkeit geschälter Kartoffeln und der Einfluss der angewandten Schältechnik

Geschälte, nicht wärmebehandelte Kartoffeln sind ein Frischprodukt. Durch Senken des pH-Wertes in den Wasserbehältern kann man das Bakterienwachstum verlangsamen. Gegen frühzeitige Verfärbung kann man ein Anti-Oxidanzmittel (z.B. Drywite) benutzen. Dennoch bleibt das Produkt ein Frischprodukt, welches bald gekocht und verzehrt werden sollte. Eine etwas längere Haltbarkeit erreicht man, wenn das Produkt vacuum-verpackt wird.

Generell gilt jedoch, wenn man eine längere Haltbarkeit erzielen möchte, dass die benutzten Kartoffeln reif und geeignet sein müssen.

Weiterer Einfluss auf die Haltbarkeit hat die angewandte Schältechnik: Die Schälwerkzeuge dürfen die Kartoffeln keineswegs zu sehr beanspruchen.

Mit rundlaufenden Karborund-Schälmaschinen mit zu großem Durchmesser der Bodenscheibe (mit Karborund-Belag an den Seiten) lassen sich Kartoffeln für die Gastronomie und den Catering-Bereich schlecht schälen. Durch erhebliche Zentrifugalkräfte, die die Kartoffeln auch innen verletzen, ist Haltbarkeit kaum gegeben. Wohl kann man diese Maschinen benutzen, wenn das geschälte Produkt gleich weiter verarbeitet wird.

Auch in anderen Maschinen, die die Kartoffeln zu hart angreifen, lässt sich kein zufrieden stellendes Ergebnis erreichen.

Allgemein ist bekannt, dass mit (scharfen) Messern geschälte Kartoffeln längere Zeit haltbar sind.

Wir fanden aber heraus, dass auch mit Karborund geschälte Kartoffeln (geeignete Sorten) lange haltbar sein können.

Besonders mit unseren MSS-Maschinen mit Micro-Feinschliff-Scheiben (sanfte Behandlung der Knollen) lässt sich ein äußerlich schönes und längere Zeit haltbares Ergebnis erzielen (Unsere Kunden garantieren, vacuum-verpackt, eine Woche Haltbarkeit).

Wahrscheinlich sind die Kartoffeln länger haltbar; aber da es sich um Frischware handelt, ist Vorsicht geboten.

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

Weitere Informationen: www.dornow.de