

**Schälen von Kartoffeln
nach dem Kochen**

**Qualitätsverbesserung oder Gewinn steigernde Herstellung
von Kartoffelprodukten durch ein Schälverfahren
für gekochte Kartoffeln. -
Herstellung von "Pellkartoffeln" oder von angegarten,
geschälten Kartoffeln**

Es ist uns gelungen, eine mechanisch arbeitende, kontinuierliche Schälmaschine in der Weise weiterzuentwickeln, dass sich mit ihr festkochende Kartoffeln oder nicht ganz gar gekochte Kartoffeln nach dem Kochen mit einem minimalen Abfall schälen (pellen) lassen.

Allgemein bekannt ist, dass Kartoffelsalat besser schmeckt, wenn die Kartoffeln hierfür nach dem Kochen geschält werden.

Denkbar ist aber auch, dass Kartoffel-Trockenprodukte und andere Kartoffelprodukte mehr Geschmack bekommen oder andere Vorteile aufweisen, wenn man sie aus "Pellkartoffeln" herstellt.

Bei den durchgeführten Schälungen waren der geringe Abfall, das gute Aussehen und der gute Geschmack der geschälten Kartoffeln auffallend. Bilder im Internet: www.dornow.de / Geschälte Produkte / Punkt 13. Pellkartoffeln.

Wir sind jetzt dabei, die Maschine so zu gestalten, dass man mit ihr ohne Abwasser arbeiten kann.

Durchaus denkbar ist es, auch nicht fest kochende Kartoffeln zuerst bis zu einem gewissen Garungsgrad zu kochen, um sie dann zu schälen, weiter zu verarbeiten oder zu vermarkten.

Bitte überlegen Sie, ob Sie Verbesserungen in Ihrer Produktion durch Einsatz des beschriebenen Schälverfahrens erreichen können.

Mit der Maschine – ausgerüstet mit anderen Schälwerkzeugen – lassen sich auch hervorragend rohe Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln usw. schälen. Karborund- und Messerschälung sind möglich! Die Maschine ist also auch einsetzbar zum Schälen vieler anderer Produkte. Das Wechseln der Schälwerkzeuge ist leicht zu bewerkstelligen.

Vorführungen und ein ausführliches Gespräch in unserem Technikum sind möglich. Bitte sehen Sie im Internet: www.dornow.de / Schäl-Technikum.

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