

Tiefkühlung von Pommes frites

Kühlung und Tiefkühlung von industriell vorfrittierten Pommes frites u. ä. Produkten auf einfache Weise

Die meisten industriell vorfrittierten Pommes frites in Deutschland werden als Frischware (gekühlt zwischen +4° und +10° C) an Gaststätten, Großküchen und Imbissbetriebe verkauft. Sorgt man dafür, dass sie bis zum Verbrauch gut gekühlt bleiben, sind sie in der Regel sieben Tage haltbar. Auch in den angrenzenden westlichen Ländern ist Frischware beliebter als Tiefkühlware. In England und den USA steht dagegen die Tiefkühlware an erster Stelle.

Es gibt Kühltunnel mit Kühlaggregaten und Tiefkühltunnel. Die Anschaffung solcher Tunnel ist jedoch mit hohen Investitionen verbunden.

Im Folgenden wird, was die Kühlung/Tiefkühlung angeht, eine einfachere, aber persónalaufwendigere Lösung für kleinere Leistungen dargestellt:

Die tiefzukühlende Ware wird auf spezielle, gelochte Aluminiumbleche o. ä. mit einer umlaufenden Aufkantung gegeben. Die Schichtdicke der Pommes frites auf den Blechen kann variiert werden (ca. 30 mm). Die Temperatur der tiefzukühlenden Pommes frites wird nach dem Frittiervorgang und einer Abkühlung auf einem Kühlband oder auf einem Kühtisch bei ca. + 10° C oberhalb der Raumtemperatur liegen.

Daraufhin werden die Bleche in sogenannten Hordenwagen geschichtet und in einen dafür hergerichteten Tiefkühlraum oder in eine Schockzelle mit einer Temperatur von ca. - 30° bis - 38° C geschoben.

Ggfs. existiert ein Kühlraum für Frischware, der eine Temperatur von ca. + 4° C besitzen sollte. Hier können die Wagen vor der Tiefkühlung zwischengelagert werden, um eine Abkühlung des Produktes zu erreichen.

Nach erfolgter Frostung der Pommes frites wird das Produkt im vorgenannten Kühlraum per Hand oder maschinell in Kartons abgepackt. Hiernach erfolgt die Lagerung in einem Kühlraum mit einer Temperatur von ca. - 18° C.

Wird Frischware hergestellt, darf diese nicht oberhalb von + 10° ausgeliefert werden. Sie wird in Spezialwagen (Hordenwagen) in offenen 5 kg - oder 10 kg - Kartons in einen Kühlraum mit ca. + 4° C geschoben. Erst wenn die Pommes frites heruntergekühlt sind, werden die Kartons verschlossen.

Bei den vorgenannten Vorgängen und dem Produkt gehen wir von Pommes frites mit einem Feuchtigkeitsgehalt von ca. 65 % bis 68 % bei Frischware und 68 bis 73 % bei Tiefkühlware aus.

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