

Farben von
Pommes frites

Farben vorfrittierter Pommes frites

(GB: chips) und frittierter Chipsscheiben (GB: crisps)

Als Anlage finden Sie eine Farbtabelle mit 6 Farbschattierungen.

Die Farben 1 und 2 können als „gut“ akzeptiert werden, während die Farben 3 bis 6 als „nicht gut“ zu gelten haben.

Wie kommt es zu nicht guten Farbschattierungen? Mehrere Erklärungen sind möglich:

1. Durch die falsche Konstruktion der Friteuse kann das Fett/Öl zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden. Hierdurch leidet die Qualität des Fettes/Öles, und es kommt zu schmutzig-braunen Farbtönen.
2. Die Kartoffeln wurden zu kalt gelagert. Hierdurch ist der Zuckergehalt in den Kartoffeln gestiegen. Auch das hat beim Frittieren unschöne Farbgebungen zur Folge.
3. Die benutzte Kartoffelsorte eignet sich nicht zum Frittieren.

Gute vorfrittierte Pommes frites und gute Chips sollten eine gold-gelbe Farbe haben.

Was kann man unternehmen hinsichtlich der obengenannten drei Punkte?

Zu 1.

Die Friteusen müssen so konstruiert sein, dass das Fett oder das Öl nicht „verbrennen“ kann. Ansonsten muss man laufend das Fett/Öl ersetzen. Das ist jedoch keine Lösung des Problems, da es sehr teuer ist. Nach kurzer Zeit schon zeigt sich wieder eine braune Farbgebung ... Konstruktive Änderungen solcher schlecht konstruierten Friteusen sind meistens nicht möglich, so dass es notwendig werden kann, die Friteuse durch eine wohldurchdachte Konstruktion zu ersetzen.

Zu 2.

Wurden die Kartoffeln zu kalt gelagert, kann man den Zuckergehalt zurückbringen, indem man die Kartoffeln längere Zeit in einem warmen Raum (Zimmertemperatur) lagert.

Zu 3.

Die Kartoffeln sollten vor Kauf/Verwendung in einer kleinen Testfriteuse in bezug auf ihre Farbe nach dem Frittieren untersucht werden. - Achtung: manche Kartoffelsorten können innerhalb kurzer Zeit ihre Eigenschaften ändern! Ein positiver Test mit einer bestimmten Kartoffelsorte kann einige Wochen später anders ausfallen!

Beim Kartoffeleinkauf sollte man einige Laborgeräte (im Auto) mitnehmen. Wir können diese Geräte anbieten. Besonders in Ländern, in denen man wenig Erfahrung auf diesem Gebiet hat, ist es wichtig, laufend die Kartoffeln, die man verwenden will, zu untersuchen. Manche Kartoffelsorten ändern ihre Eigenschaften innerhalb weniger Wochen!

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.

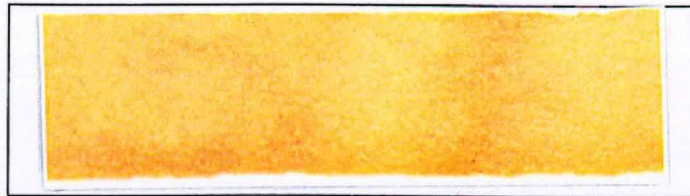
Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

Weitere Informationen: www.dornow.de

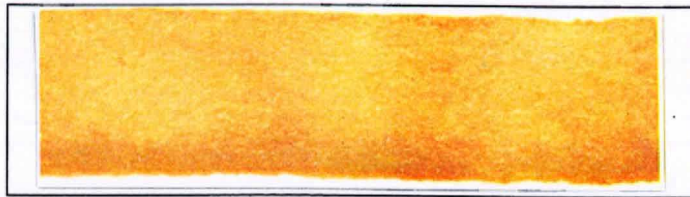
Anlage: Farbtabelle zu Q 95

Farb-Tabelle zu Abhandlung Q 95
Colouring table referring to paper Q 95

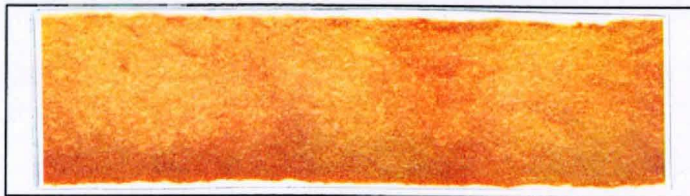
1



2



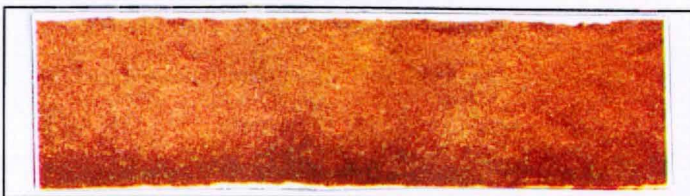
3



4



5



6

