

SCHNITTSALATE UND GEMÜSE

Zur Herstellung eines Waschbades für Schnittsalate und Gemüse.

Herstellung

Salate und Gemüsesorten werden heutzutage fertig geschnitten für die Gastronomie, Großküchen, Verarbeitungsbetriebe und den Endverbraucher angeboten.

Um eine Oberflächenentkeimung und die damit einhergehende verlängerte Haltbarkeit zu erreichen und eine Oxidation an den Schnittstellen zu verhindern, werden die fertig geschnittenen Salate und Gemüsesorten in Waschbädern mit anschließender Schleuderung für den Verkauf vorbereitet.

Das Waschbad setzt sich aus Wasser, Fruchtsäurekombination und ggf. einer Fruchtsalzkombination zusammen. Für die Gemüse- und Salatsorten, die unempfindlicher gegen Oxidation sind, sollte der pH-Wert im Waschbad bei 3,4–3,8 liegen. Für die „empfindlichen“ Sorten wie Eisbergsalat, Wirsing, Sellerie oder Karotten sollte der pH-Wert bei 2,6–3,2 liegen und nicht überschritten werden.

Die Verweildauer der Schnittware im Waschbad sollte nicht unter 1 Minute betragen, kann jedoch bis auf 5 Minuten erhöht werden, ohne dass eine Produktverfälschung eintritt.

Bei Einhaltung der vorgegebener Anwendung ist dieses Waschbad für Lebensmittel zugelassen und ist als Oberflächenbehandlung als deklarationsfreier Hilfsstoff einzustufen, da es nicht in das fertige Produkt einzieht.

Die Fruchtsäurekombination ist in flüssiger Form (M-SAFE® Fresh Star Liquid Art.Nr. 16.30001) sowie als Pulver (M-SAFE® Fresh Star Art.Nr. 16.30003) erhältlich. Die Dosierung ist abhängig vom zu erzielenden pH Wert sowie vom Ausgangs pH Wert des eingesetzten Wassers. Außerdem sollte der pH Wert im Laufe der Produktion kontrolliert und ggf. nachjustiert werden.

Beispielrezeptur Waschbad

100 Liter Wasser

2 kg **M-SAFE® Fresh Star Liquid**
(Art.Nr. 16.30001)



(c) Can Stock Photo/mihalec

Neugierig?

Gerne präsentiert Ihnen Ihr persönlicher M-SeaStar Berater unverbindlich unsere neuen Produkte.

