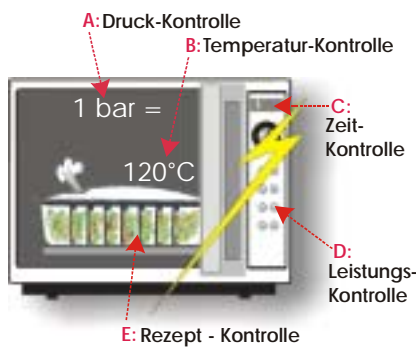


Essen mit Sicherheit – auch in der Gemeinschaftsverpflegung



Dipl. Oecotroph. Birgit Janotta



Das Dampfdruck-Garverfahren für die Mikrowelle in Gastronorm-Größen und Einzel-Menüs als eine wirtschaftliche und ernährungsphysiologisch interessante Alternative?

Verpackung mit Überdruckventil - Garprinzip:

Erzeugung von Dampf Mikrowelle durch Erhitzung des Eigenwassers der Lebensmittel bis Dampfdruckaufbau, Druckausgleich durch Überdruckventil

Geeignet zum:

- Garen von roh-frischen Lebensmitteln wie Gemüse, Fisch, Geflügel
- Regenerieren von vorgegarten Speisenkomponenten wie Pasta, Reis, Ragouts und Soßen
- Garen von kompletten Menüs durch den Effekt des ausgleichenden Garzeitverhaltens (Ermöglicht Kombinationen von Menüs aus verschiedenen Komponenten [helles Fleisch oder Fisch, Gemüse, Beilage], die in konventionellen Garverfahren unterschiedliche Garzeiten haben. In einer Verpackung werden diese Komponenten zusammen in der gleichen Garzeit auf den Punkt genau gegart.)

Aufgabenstellung:

Technisch-wirtschaftliche und ernährungsphysiologisch-sensorische Bewertung des Einsatzes dieses Dampfdruck-Garverfahrens in der Gemeinschaftsverpflegung (Praxis-Versuche bei DaimlerChrysler Untertürkheim, Gastronomie & Services):

Wirtschaftlichkeit: zentrale Produktion und Verpackung, Relaisküchen mit wenig Flächen-, Geräte- und Instandhaltungsbedarf, schlanke Prozesse durch kurze Garzeiten, flexible Nachproduktion und keine langen Warmhalte- und Wartezeiten

Ernährungsphysiologische Qualität: vitaminschonend; Versuchsergebnisse des Vitamin C-Erhaltes bei Brokkoli und roter Paprika: signifikant höher als bei Cook&Serve und Cook&Hold

Sensorische Qualität: besser als bei Cook&Serve und Cook&Hold, vor allem bei Gemüse; Ergebnisse von Sensorik-Versuchen mit dem Prüfverfahren der erweiterten Dreiecksprüfung nach DIN ISO 4120 und DIN ISO 10954

Lebensmittelmikrobiologische Qualität: Hygienisch einwandfreie Verpackung mit Schutzatmosphäre bei gekühlter Raumtemperatur von 10°C, Lagerung und Transport unter Einhaltung der Kühlkette bei 4°C, mikrobiologisch sicheres Dampfdruck-Garverfahren, minimale Warmhaltezeiten

