

Kalt, heiß, braun, weiß, rot - Soßen als Convenience-Produkt

Industrielle Herstellung von Soßen



■ **Diestedde.** Soßen nehmen heute in der Lebensmittelindustrie und insbesondere im Bereich der Convenience-Produkte einen wichtigen Stellenwert ein. Die Auswahl der Soßen ist groß - Salatsoßen, Pastasoßen, Fruchtsoßen, Soßen als Komponente in Fertiggerichten - der Fantasie und dem Geschmack sind kaum Grenzen gesetzt. In der klassischen Küchenlehre bilden Saucen eine Ergänzung zur Speise, um den Geschmack zu ergänzen und den Verzehr zu beeinflussen. Durch ihre Würzung, den eigenen Geschmack und die enthaltenen Aromen wirken sie appetitanregend und verdauungsfördernd. Saucen werten Speisen auf, indem sie entweder die Geschmacksstoffe binden oder Geschmacksträger hinzufügen.

Ebenso wirken sie als Bindung für Speisen, welche aus verschiedenen festen Zutaten bestehen (z. B. Ragouts, Salate). Bei vielen Gerichten übernehmen Saucen ästhetische Funktionen, um durch das Zusammenstellen von Farben Gerichte aufzuwerten (Grüne Sauce, Sauce Choron). Saucen basieren grundsätzlich auf Flüssigkeiten wie Fonds, Ölen und Milchprodukten, welche mit verschiedenen Zutaten gebunden bzw. angegedickt werden. Typisch dafür sind Mehl (Mehlschwitze) und Kartoffelstärke, aber auch stärkehaltige Früchte und Legierungen auf der Basis von Hühnerfleisch werden häufig verwendet. Durch die veränderte Konsistenz werden die anderen Speisebestandteile verbunden und Inhaltsstoffe direkt mit ihnen kombiniert. (Quelle: Wikipedia)

Grundsätzlich muß bei der industriellen Herstellung von Soßen zuerst über die Art und Weise der Produktion entschieden werden. Bei großen Mengen des gleichen Soßentyps über einen langen Zeitraum lohnt es sich, kontinuierliche Verfahren in Betracht zu ziehen. Aus dem Produktionsprogramm von Berief kann dabei die kontinuierliche Kochanlage Typ RotaTherm® Verwendung finden. Diese Kochtechnologie mittels Direktampf eignet sich sowohl für Produkte ohne als auch mit stückigen Anteilen. Dabei kann die Anlage auch zur UHT-Produktion mit anschließender aseptischer Abfüllung eingesetzt werden.

Bei kleineren Mengen und insbesondere bei einer vielseitigen und sehr flexiblen Produktionsweise bietet sich nach wie vor die klassische Chargenproduktion an. Entsprechend des Soßentyps, den Zutaten aber auch der angestrebten Technologie können aus dem Portfolio von Berief unterschiedliche Anlagen zum Einsatz kommen. Nach wie vor die meist genutzte Anlage ist der Kippkessel Typ KIPPKO. Aber auch Dispergierkessel oder stationäre Kochkessel mit horizontalem Rührwerk finden vielseitigen Einsatz in der Convenience-Industrie.

Besonders hervorzuheben ist die Eigenschaft des Kippkessels Typ KIPPKO, durch Anbraten der Zutaten

geschmacklich hervorragende Soßen herzustellen. Ein vielfach bewährtes Beispiel dafür ist die Bolognese-Soße. Aber auch eine Mehlschwitze als Basis für eine helle Soße gelingt im Kippkessel perfekt. Die Möglichkeit des Anschlusses einer Kolloidmühle erweitert den Einsatzbereich des Kessels.

Gern steht Berief seinen Kunden beratend zur Seite, denn die richtige Auswahl der einzusetzenden Anlagen entscheidet nicht zuletzt über den Erfolg eines Unternehmens und die Akzeptanz seiner Produkte. ■



Dispergierkessel



Kippkessel KIPPKO



Kontinuierliche Kochanlage RotaTherm®