

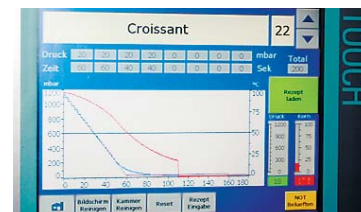
Zopf, Nussrolle und Gipfeli aus je gleicher Charge – jeweils links mit und rechts ohne Vakuumkühlung.

Zöpfe mitten im Kühlvorgang.

Weltneuheit an der FBK

Neue Art der Vakuumkühlung

Das innovative Schweizer Unternehmen Aston-Foods hat in internationaler Zusammenarbeit eine neue Art der Vakuumkühlung für Backwaren entwickelt. Das Resultat beeindruckt. Am Stand von A + E Bäckereikälte AG wird das interessante Konzept live demonstriert werden.



Druck- und Kühlverlaufsanzeige.

Versuche zur Vakuumkühlung von Backwaren gab es schon vor 50 Jahren. Sie nutzt das physikalische Gesetz, dass der Siedepunkt mit sinkendem Druck abnimmt. Heute wird das Verfahren in der Schweiz nur vereinzelt in gewerblichen Bäckereien eingesetzt. Bisherige Anlagen ergeben bei teilgebackenen Tiefkühlprodukten oft einen käsigen Geschmack, weil den Anlagelieferanten das Fachwissen der Bäcker

fehlte. Patrick Duss – CEO von Aston-Foods, Rotkreuz, und wie sein für die deutschsprachigen Länder verantwortlicher Mitarbeiter Eddy Sprenger langjährig mit der Bäckerbranche vertraut – ging dem Problem in vielen Versuchen nach. Er hat es mit Branchenwissen und einem neuen Kondensat-Absaugsystem gelöst und dabei weitere Vorteile des Vakuumkühlens entdeckt.

Effizient und günstig gekühlt

Passend zum jeweiligen Ofentyp hat Aston-Foods (www.astonfoods.com) Vakuumkühler entwickelt, in welche die frisch aus dem Ofen kommenden heissen Gebäcke via Stikkenwagen (Modell «Nereus») oder Einschiessapparat gelangen. Zusammen mit andern Firmen wie A + E Bäckereikälte werden Lösungen für Lagerung, Verpackung und Transport vakuumgekühlter Produkte angeboten. Im Vakuumkühler wird wie bei einem Ladenbackofen das Abkühlprogramm fürs jeweilige Produkt eingegeben.

Durch ein Absaugen der Luft sinken Druck und Temperatur in nur zwei bis drei Minuten aufs Minimum, dann strömt frische Luft ein und die Gebäcke werden abgekühlt entnommen.

Gegenüber anderen Kühlverfahren benötigt die Vakuumkühlung sehr wenig Energie, spart viel Zeit, führt zu sehr rascher Lieferbereitschaft und reduziert so die Retouren. Für Betriebe ab etwa zehn Filialen zahlt sich der Kauf der Anlage damit rasch aus.

Diverse sensorische Vorteile

Besonders vorteilhaft ist die Vakuumkühlung fürs Endprodukt. Dieses kühlt im Vakuum nicht nur sehr schnell (was ein Vermehren der Keime wie beim normalen Abkühlen verunmöglicht



Eddy Sprenger und Patrick Duss sind zufrieden mit den attraktiven vakuumgekühlten Gipfeli.

und die Haltbarkeit ohne Kühlung verlängert) und mit weniger Feuchtigkeitsentzug, sondern auch umgekehrt als sonst: von innen nach aussen. Die Gebäcke erhalten eine gleichmässige innere Struktur, mehr Stabilität, Volumen, Farbe und Biss, eine schöne Zeichnung der Kruste und mehr Geschmack.

Der Vakuumkühler wird an der FBK in Bern am Stand von A+E Bäckereikälte live demonstriert (Halle 220, Stand 300). ce



Vakuumkühler für Stikkenwagen.

ANZEIGE



Präsentiert von: **A+E BÄCKEREIKÄLTE**

FBK-Weltpremiere:

Vakuumkühlung von Backwaren!

Zu sehen an der FBK, 25.–29. Januar 2009, Halle 220, Stand 300.