









Sterilisieren vs. Pasteurisieren* in TERRA Food-Tech[®] Autoklaven

WESENTLICHE UNTERSCHIEDE	STERILISIERUNG	PASTEURISIERUNG
 Lebensmittel**	<p>Alle Arten von Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und Hülsenfrüchten. Außerdem Konfitüren, Sirupen, Pasteten, Soßen, Marinaden, Brühen, Cremes und Suppen.</p>	<p>Alle Lebensmittel, wobei sich bestimmte Säfte, pflanzlicher Milchersatz oder Milchprodukte durch Pasteurisierung im Autoklaven nicht gut behandeln lassen.</p>
 Lebensmittelsicherheit	<p>Wir beziehen uns immer auf das Mindesthaltbarkeitsdatum, da die Sterilisation alle Mikroorganismen, einschließlich der Sporen und auch der Enzyme, abtötet.</p>	<p>Meistens wird von einem Mindesthaltbarkeitsdatum gesprochen, obwohl es Ausnahmen gibt, da Mikroorganismen und Enzyme teilweise überleben können.</p>
 Arten der Wärmebehandlung	<p>Anwendung von feuchter Hitze auf Lebensmittel in hermetisch verschlossenen Behältern.</p>	
 Temperatur bei Lagerung und Distribution	<p>Umgebungstemperatur.</p>	<p>Muss immer gekühlt werden, erfordert Kühlung bei Lagerung und Transport mit Kühlwagen.</p>
 Mindesthaltbarkeitsdatum	<p>Zwischen 12 Monaten und 5 Jahren, je nach physikalischer und chemischer Stabilität des Produkts. Auf mikrobiologischer Ebene bleibt das Produkt immer sicher für den Verzehr.</p>	<p>Hochgradig variabel. Von Wochen bis zu 3 Monaten in den besten Fällen. Nach diesem Datum ist es ggf. gefährlich, das Produkt zu konsumieren.</p>
 Organoleptische Eigenschaften	<p>Diese können Schwankungen unterworfen sein.</p>	<p>Die organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel bleiben besser erhalten.</p>
 pH-Wert und Säuregehalt von Lebensmitteln	<p>Sie werden in der Regel bei mehr als 100 °C verarbeitet. Lebensmittel mit einem sauren pH-Wert (>4,5) können bei Sterilisationstemperaturen von 85°C bis 99°C sterilisiert werden.</p>	<p>Verarbeitung zwischen 60°C und 100°C. Je höher die Temperatur und die Zeit, desto länger ist das Mindesthaltbarkeitsdatum.</p>
 Thermische Werte F₀-P₀	<p>Wir reden über F₀, wenn es sich um eine Wärmebehandlung bei über 100°C handelt, und über P₀, wenn es sich um eine Wärmebehandlung unter 100°C handelt. Der Autoklav errechnet und registriert diese Werte automatisch.</p>	<p>In diesem Fall sprechen wir immer von P₀-Werten. Der Autoklav errechnet und registriert diese Werte automatisch.</p>

*Die Pasteurisierungsanforderungen können je nach Akzeptanzkriterien des jeweiligen Landes variieren. Bitte überprüfen Sie die lokalen Vorschriften, um die Eignung unserer Ausrüstung für Ihre spezifische Anwendung zu bestimmen.

**In Wirklichkeit können alle Lebensmittel pasteurisiert oder sterilisiert werden, wobei die Entscheidung für das eine oder das andere Verfahren von der Präferenz des Verarbeiters abhängt, da einige Lebensmittel eine Sterilisation nicht gut vertragen.



FÜR WEITERE INFORMATIONEN KONTAKTIEREN SIE UNS UNTER:



www.terrafoodtech.com/de/kontakt-sf/



+34 937 830 720



hello@terrafoodtech.com



terrafoodtech



terrafoodtech



TERRA Food-Tech

Berechnen Sie Ihre produktive Kapazität pro Zyklus mit unserem kostenlosen Online-Rechner.



Laden Sie Ihren Bericht im PDF-Format herunter
www.terrafoodtech.com/de/



Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen

www.terrafoodtech.com

+34 937 830 720

