

Herbstvorbereitungen

Die Obstverarbeiter kennen das Phänomen: Der Herbst ist oft eine hektische Zeit und falls fehlendes oder defektes Material noch nicht beschafft ist, entstehen Stress und Ärger. Bald werden die ersten Posten Mostobst eintreffen, höchste Zeit also, sich spätestens jetzt ein paar Gedanken zu den Herbstarbeiten zu machen. Bei Bestellungen sind die Versandkosten nicht zu unterschätzen. Bei gut geplanter Planung können diese Kosten oft eingespart werden. Bei Express Versand kommt es oft vor, dass Verpackungs- und Versandkosten den Warenwert übertreffen.

Enzym, Gelatine, etc.

Hilfsmittel für die Schönung (Enzym, Gelatine, etc.) sind nicht unbeschränkt haltbar. Deshalb bei bestehenden Vorräten das Verfalldatum kontrollieren und den Herbstbedarf rechtzeitig bestellen. Kühl und trocken lagern.

Nippeldichtungen bei Ballonflaschen

Das Wechseln von Nippeldichtungen bei Ballonflaschen erfordert Geschicklichkeit und Zeit. Es wird deshalb während der Saison gerne auf das nächste Jahr verschoben. Dichtungen und Schläuche bei den Warenbestellungen nicht vergessen.

Es ist sinnvoll die Flaschen, die neuen Dichtungen benötigen, nach der Reinigung separat zu stapeln und die Dichtungen dann zusammen auswechseln. Tipp: Beim Zusammensetzen das Glas aussen feucht halten und so fest anziehen, dass die Gummidichtung leicht zusammengepresst wird.

Stecker, Schalter, Verlängerungskabel

Stecker, Schalter, Verlängerungskabel und speziell der Elektrodenapparat sind bei der Pasteurisation einer grossen Belastung ausgesetzt. Notwendige Reparaturen zeichnen sich oft schon im Voraus ab, also nicht zuwarten, bis gar nichts mehr geht. Lockere Verbindungen festziehen, oxydierte Stecker auswechseln, verklebte Schalter reinigen. Beim Elektrodenapparat speziell prüfen, ob sich die Elektroden noch problemlos lösen lassen, und ob die Halterungen für die Elektroden noch gut sitzen. Im Zweifel den Apparat zur Überprüfung und Reparatur an den Materiallieferanten senden.

Thermometer

Thermometer weichen oft wesentlich vom tatsächlichen Wert ab. Metallthermometer können vom Fachmann in der Regel wieder justiert werden.

5%ige schweflige Säure

Für Desinfektionszwecke wird 5%ige schweflige Säure empfohlen. Da der Schwefel leicht flüchtig ist, muss das Lagergebäude absolut dicht sein. SO₂ kann man mit der Oechslewaage prüfen: 5%ige SO₂ hat 27.5 Grad Oe. Werden weniger als 22°Oechsle gemessen, taugt diese schweflige Säure nicht mehr zur Desinfektion.

Hähne, Rohr- oder Schlauchverbindungen

Bei den Armaturen (Hähne, Rohr- oder Schlauchverbindungen) ist darauf zu achten, dass nur mit Materialien gearbeitet wird, die für Lebensmittel geeignet und zugelassen sind. Am gebräuchlichsten sind Armaturen aus Chromstahl oder vernickeltem Messing. Verchromte oder vernickelte Teile sind regelmässig auf Abnützungserscheinungen zu kontrollieren. Bei Bedarf sind die Teile zu ersetzen.

Der Einsatz von verzinkten Armaturen (z.B. Wasserleitungsarmaturen) in der Süssmosterei ist nicht statthaft, auch nicht vorübergehend. Vorsicht ist zudem mit Kugelhähnen geboten. Nach dem Spülen sind diese Hähne halb zu öffnen, damit sie sich entleeren können.

INFORAMA Beratung, Max Kopp, Tel. 031 636 12 93, max.kopp@vol.be.ch
erschieden im Berner Obst vom September 2008, aktualisiert April 2018