

«... Oberster Grundsatz bei der Produktion haltbarer Nahrungsmittel ist die wirtschaftliche, rationale und hygienische Verarbeitung erstklassiger Rohstoffe unter Beachtung aller moderner verfahrenstechnischer Kenntnisse...»
(aus der Unternehmenspolitik)

Ein Blick hinter die Kulissen – Die Gemüse-Konservenherstellung

Aus den einstigen handwerklichen Konserven-Küchen des letzten Jahrhunderts ist ein moderner, hochautomatisierter Industriezweig entstanden, dessen technisches Know-how ein hohes Niveau aufweist.

Was alles an Erfahrung, Sorgfalt und Können hinter den täglichen Gaumenfreuden steckt, zeigt ein Blick hinter die Kulissen der Gemüsekonservenherstellung bei der Hilcona AG.

Feldfrische Qualität

Feldfrisch angelieferte Gemüse werden – zusätzlich zu den Anbaukontrollen – einer strengen Eingangskontrolle durch die Qualitätsüberwachungsstellen unterzogen. Die äusseren und inneren Qualitätsmerkmale, die durch die Anbaumethoden und andere Faktoren massgebend beeinflusst werden, bilden die Grundlage der Kontrollkriterien. Die Qualität der Dosengemüse steht den Frischmarktqualitäten in keiner Weise nach, im Gegenteil. Bedingt durch den sehr geringen Zeitverlust von der Ernte zur Verarbeitung behält das Gemüse praktisch seinen vollen Nährwertgehalt. Feldfrisch, wie es für den Verbraucher im Geschäft kaum erhältlich ist, wird das Gemüse nun weiterverarbeitet.

Waschen, Sortieren und Rüsten

Das freigegebene Gemüse wird mehrmals gewaschen und nach Grösse, Aussehen und Art maschinell oder gar von Hand sortiert. Anschliessend wird das Gemüse gerüstet (geschält, entspitzt, geschnitten etc., je nach Art des Gemüses) und kurz blanchiert.

Verschliessen

Nach dem automatischen Einfüllen in die Dosen und der Zugabe des feinabgeschmeckten Jus werden die Dosen verschlossen und sterilisiert. Dabei leisten die modernen Abfüll- und Verschlussanlagen bis zu 250 Dosen pro Maschine und Minute.

Schonend Sterilisieren / Pasteurisieren

Durch die Sterilisation oder die Pasteurisation wird der Dosen- oder Glasinhalt unter kurzem, zeitlich sekunden-

genau gesteuerten Hitzeeinfluss gekocht und dadurch schonend haltbar gemacht. Diese beiden Methoden der Haltbarmachung von Konserven unter Hitzeeinfluss lassen sich mit dem Dampfkochtopf der Hausfrau vergleichen, wobei die mit dem Inhalt versehene und verschlossene Dose die Funktion des Dampfkochtopfes übernimmt. Da die Dosen in der Folge bis zum Verzehr luftdicht verschlossen bleiben, kann sich ihr Inhalt und dessen Nährwert bis zum Verbrauch innerhalb der Garantiezeiten praktisch nicht mehr verändern. Während die Haltbarmachung unter Druck und Temperaturen über 100° C als Sterilisieren bezeichnet wird, spricht man bei der Haltbarmachung von Dosen und Gläsern bei Temperaturen unter 100° C von Pasteurisieren. Diese letztere Methode kommt nur für zucker- und essig-haltige Produkte in Betracht.

Laufend Qualität überwachen

Auf allen Verarbeitungsstufen durchlaufen die entstehenden Produkte – vom betriebseigenen Labor überwacht – strenge Kontrollen hinsichtlich Qualität der Rohware, hygienischer Verarbeitung, Einhaltung der Einfüllgewichte und Verschlussgüte der Dosen, um nur einige zu nennen. Ein ausgesuchtes Team degustiert und bewertet abschliessend die Fertigprodukte.

Konservierungsstoffe, ein Vorurteil?

Zur Haltbarmachung von Konserven werden aufgrund der heutigen verfeinerten Sterilisations- und Pasteurisationsverfahren sowie der perfektionierten Behältnisse absolut keine Konservierungsstoffe verwendet.

Eine Ausnahme bilden lediglich Essiggurken, Cornichons und Silberzwiebeln in Grossgebinden, welche mit einem Konservierungsmittel versehen werden, damit sie bei den Grossverbrauchern über längere Zeit im geöffneten Zustand haltbar bleiben.