

«...Die Hilcona bearbeitet aktiv den Tiefkühl- und Grossverbrauchermarkt.
An die Qualität der Produkte werden höchste Ansprüche gestellt...»
(aus der Unternehmenspolitik)

Schmackhaftes und Nährwertes aus der Kälte – Die Tiefkühlprodukte

Obwohl tiefgefrorene Produkte lange nach dem Siegeszug der herkömmlich durch Hitzeeinfluss haltbar gemachten Konserven auf dem Markte Fuss fassen konnten, ist die Methode der Haltbarmachung verderblicher Waren durch tiefe Temperaturen – da die Natur den Weg wies – längst bekannt. Mit der Lösung aller technischen Voraussetzungen (Gefriereinrichtungen, Transportmöglichkeiten, Verteilapparat, Haushaltstruhen) hat die Beliebtheit tiefgekühlter Produkte sehr stark zugenommen.

Bruch mit der traditionellen Konserve?

Die Entwicklung der Tiefkühlprodukte, das zeigten die vergangenen Jahre, wird sich insbesondere auf jene Produktbereiche konzentrieren, in welchen die Haltbarmachung von Nahrungsmitteln durch Tiefkühlen, im Gegensatz zur Sterilisierung, entscheidende Qualitätsvorteile des Fertigproduktes bringt, wie es bei Spinat, um nur ein Beispiel zu nennen, der Fall ist.

Ein Bruch mit der traditionellen Dose wird nicht stattfinden. Statt dessen wird diese schwerpunktartige Ausrichtung der beiden Frischhalteverfahren, vor allem dem Konsumenten ein durchschnittlich höheres Qualitätsangebot bringen.

Hochwertige Rohware – die Grundlage für beste Qualität

Zur Herstellung hochwertiger Tiefkühlprodukte eignet sich ebenso nur erstklassige Rohware im besten Reifezustand; feldfrisches Gemüse, vollreife Früchte etc. Da sich einzelne Sorten und Provenienzen der gleichen Gemüse- und Fruchtarten beim Tiefgefrieren im Vergleich zur Konserve unterschiedlich verhalten, werden seit geraumer Zeit speziell für die Tiefkühlung gezüchtete Sorten mit Erfolg bei der Hilcona AG verwendet. Die integrierte Anbauplanung und Überwachung durch das Unternehmen findet auch bei allen Tiefkühlgemüsen Anwendung.

Der Kälteschock – die schonendste Art der Haltbarmachung

Die schnelle Überbrückung aller vorbereitenden Arbeiten (ernten, kontrollieren, waschen etc.), die durch den hohen Mechanisierungsgrad möglich geworden ist, hat entscheidenden Einfluss auf die Qualität und den Nährwertgehalt des Endproduktes. Das schockartige Tiefgefrieren bei Temperaturen bis zu -40°C lässt das Gefriergut, bei einer Stundenleistung von über 3 Tonnen, bis auf den Kern erstarren. Dieser enorme Kälteschock bewirkt, ohne Beschädigung des Zellgewebes des Produktes, die Bildung von mikroskopisch kleinen Eiskristallen, welche das Ausgangsprodukt in seinem ursprünglichen Zustand erhalten. Zur Aufrechterhaltung der Tiefkühlkette (Produzent – Transport – Verkaufsläden – Tiefkühlfach) müssen die Fertigprodukte bei ca. minus 22°C bis zum Konsum durch den Endverbraucher gelagert werden. Die Nichtbeachtung der geforderten Tiefkühlkette bringt Qualitätsverluste und letzten Endes Verderb der Produkte.

Die modernen Tiefkühlanlagen des Unternehmens erlauben sowohl das sogenannte «Blockgefrieren», wie es bei pasteusen Produkten üblich ist, wie auch das «Losegefrieren», bei welchem jedes Produkteteil einzeln tiefgefroren wird.

Die natürliche Grundlage

der Haltbarmachung durch Kälte bildet die Tatsache, dass bei sehr tiefen Temperaturen das zum Verderb führende Wachstum der Mikroorganismen verhindert wird.

Von besonderer Bedeutung für den Genuss- und Nährwert ist die Tatsache, dass bei vorschriftsmässiger Lagerung der Vitamin-C-Gehalt von tiefgefrorenem Gemüse während den angegebenen Aufbrauchsfristen praktisch konstant bleibt.