

MULTIFUNCTIONEEL TOESTEL COMBINEERT SNELKOELEN, SNELVRIEZEN EN ONTDOOIEN

Koeling, invriezing, ontdooiing en bewaring van voedingswaren zijn omwille van de voedselveiligheid onderworpen aan specifieke wetgeving. Deze processen dienen dan ook strikt onder controle gehouden te worden. Sinds kort is hiervoor een multifunctioneel toestel beschikbaar, de Vision van Coldline, verdeeld door groothandel Crionovo.

DOOR NOËL STEEN, CRIONOVO

Bij het koelen van voedingswaren houdt de temperatuurzone tussen 60°C en 10°C een ernstig risico in aangezien bacteriën zich bij deze temperaturen snel vermenvuldigen. Dit vormt dan ook een kritisch controlepunt of CCP binnen de HACCP-risico-inventarisatie. Snelkoelers bieden de mogelijkheid het afkoelingsproces te controleren, door de gevaarlijke temperatuurzone in een periode van minder dan twee uur te overbruggen.

Gekoelde bewaring

Eens de voedingswaren een temperatuur van minder dan 10°C hebben, is het grootste gevaar geweken. Toch zijn de producten niet steriel en kunnen de eventueel aanwezige micro-organismen zich nog vermenvuldigen, zij het zeer traag. Nog lagere temperaturen, tussen -2°C en 7°C, laten toe een product goed te bewaren, zonder bevroering. De specifieke ideale bewaar temperatuur is afhankelijk van het product en van factoren als verpakking. Toch is een gekoeld product nog steeds relatief beperkt houdbaar. Diepvriestemperatuur daarentegen laat toe om de bewaring te verlengen.

Verlengde bewaring door invriezing

In bakkerijen wordt invriezing vaak gebruikt voor slechts een korte bewaarduur. Gisting bij rauwe deegwaren wordt immers niet gestopt door gewone koeling, maar slechts bij volledig invriezen. Naast dit microbiologische fenomeen rechtvaardigt vooral het fysische probleem van de vochtthuis-

houding in voedingswaren het gebruik van echte snelvriezers. Hoe sneller men invriest, hoe minder vochttransport er plaatsvindt in het product. Door de diepere koeling is er immers snel een groter aantal kiemkristallen waar omzetting van vocht in ijs gebeurt. Bij traag invriezen echter, zijn er minder plaatsen waar vocht uitkristalliseert, zodat er vochtconcentratieverschillen ontstaan met onvermijdelijk vochttransport en vochtverlies als gevolg.

Gecontroleerde ontdooiing

Gecombineerde snelkoelers-snelvriezers zijn dus een interessante oplossing met het oog op kwaliteit en voedselveiligheid. Toch heeft uitzetting van het aanwezige vocht in voeding bij het uitkristalliseren in de kristallisatiezone tot gevolg dat celwanden schade oplopen. Daardoor zijn ontdooide levensmiddelen veel vatbaarder voor besmetting met micro-organismen.

Gecontroleerd ontdooien is dus de boodschap. Dit kan op twee manieren:



Gecombineerde inrijcel
Vision W40KFR.

ofwel ontdooiing als inleiding van het bereidingsproces, ofwel in de koeling. Is deze koeling een gewone bewaarkast of koelcel, dan zal dit zeer veel tijd in beslag nemen. Bovendien bestaat het risico van besmetting van gekoelde waren door dooivocht.

Multifunctioneel toestel

De Italiaanse fabrikant Coldline lanceerde recent het multifunctionele toestel Vision dat hier een oplossing biedt. Vision, in België verdeeld door Crionovo, combineert snelkoelen, snelvriezen en gecontroleerd ontdooien. Bepaalde types kunnen ook gecontroleerd rijzen van deegwaren begeleiden, rijping van vlees of kaas, bewaren van specifieke producten onder controle van lucht-beweging en luchtvochtigheid... Het samenvoegen van gekoelde of diepvriesbewaring, ontdooiing en specifieke functies als rijping in één toestel zorgt voor een belangrijke plaatswinst op de productievloer.

| www.crionovo.be



Combikast
Vision
AC80/2T.



Stockage-unit en werkbank Vision TPC 17/1MJ.