

## - Anleitung zur Herstellung von Kernobst- und Traubensäften -

Stand 10/2001

### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Seite 1/2

Damit ein Saft erfrischend und nicht unangenehm sauer oder süß schmeckt, muss er Fruchtsäuren und Zucker in einem harmonischen Verhältnis zueinander beinhalten. Äpfel, Mostbirnen und Weintrauben gehören zu den Obstarten, deren Saft von Natur aus diese Bedingung erfüllt und deshalb nur selten einer Korrektur bedarf.

Die Verwendung gesunder, reifer Früchte ist die wichtigste Voraussetzung für die Bereitung wohl-schmeckender, haltbarer Säfte. Nachfolgend werden die einzelnen Schritte zur Gewinnung und Haltbarmachung von Säften aus Kernobst und Weintrauben beschrieben. Aus geschmacklichen Gründen ist bei diesen Obstarten die kalte Saftgewinnung durch Auspressen gegenüber einer Dampfentsaftung vorzuziehen.

#### Geräte für die Saftgewinnung durch Auspressen

- Obst- und Beerenmühle
- Obst- und Beerenpresse
- Preßsäcke
- Poly-Fix-Filter mit Perlon-Siebeinsatz

#### Hilfsmittel für die Bestimmung von Mostgewicht und Säuregehalt des Saftes

##### • **Oechsle-Säure-Test**

Der **Oechsle-Säure-Test** ermöglicht die rasche, zuverlässige Ermittlung des Zucker-/Säure-Verhältnisses im Saft. Der Test liefert aufgrund seiner einfachen Durchführbarkeit auch Anwendern ohne besondere analytische Fähigkeiten und Kenntnisse genaue Ergebnisse. Er ist deshalb bei häuslichen Saftbereitern äußerst beliebt.

#### Behandlungs- und Zusatzstoffe

##### • **PECTIN-EX 100**

**PECTIN-EX 100** ist ein trockenes, gut haltbares Enzympräparat, das Pektin abbaut und sich deshalb hervorragend für die Verflüssigung von Obstmassen eignet. Die sachgemäße Anwendung erleichtert die Pressarbeit, beschleunigt den Saftablauf und sichert maximale Saftausbeuten. Außerdem fördert es die Klärung des Fruchtsaftes.

##### • **Ascorbinsäure**

Sobald die Obstmaische die Mühle verlässt, unterliegt sie unter dem Einfluss von Luftsauerstoff unerwünschten Oxidationserscheinungen wie Braunwerden des Saftes, Aromaveränderungen und Vitaminverlusten. **Ascorbinsäure** (Vitamin C) schützt davor.

##### • **Zitronensäure**

Der Zusatz von Zitronensäure dient der Erhöhung des Säuregehaltes in Säften aus sorten- oder witterungsbedingt säurearmen Obstarten, deren Saft zu süß und wenig erfrischend wäre.

#### Heißeinlagerung pasteurisierter Säfte

##### • **Bag-in-box-Schlauchbeutel mit Verschluss und Karton**

Dieses Einwegverpackungssystem bietet etliche Vorteile gegenüber der Abfüllung und Aufbewahrung von Saft in Glasflaschen oder -ballons. Neben einer langen Haltbarkeit auch nach Anbruch und der einfachen Saftentnahme durch einen tropffreien Kunststoffhahn spart **Bag-in-box** Verpackungsgewicht, Lagerraum, Reinigungsaufwand und damit Energie und Wasser.

Seite 2/2

#### Arbeitsanleitung zur Herstellung und Heißabfüllung von Kernobstsäften:

- Beschädigte, faulige, schimmelige Früchte aussortieren.
- Äpfel und Birnen gründlich reinigen, weichfleischige Birnen und Trauben vorsichtig abbrausen.

- Hartfleischiges Obst (Äpfel, harte Birnen, Quitten) mit Muser oder Rätzmühle zerkleinern, weichfleischige Williams-Christ-Birnen und Trauben mit Walzenmühle zerquetschen.
- Enzympräparat **PEKTIN-EX 100** zusetzen: Dosierung 5g/hl Maische, nötige Enzymmenge in 20facher Menge Leitungswasser lösen, **Lösung gründlich in die Maische einrühren.**
- Maische zum Pektinabbau zwei Stunden bei 20°C oder eine Stunde bei 30°C stehenlassen.
- Maische abpressen, gleichzeitig dem abgepressten Saft Ascorbinsäure (0,2 - 0,4g/l Saft) zusetzen.
- Abgepressten Saft zur Entfernung grober Trubteilchen über Poly-Fix-Filter mit Perlon-Siebeinsatz abseihen.
- Für die Herstellung von blankem Saft filtrierten Saft mindestens vier Stunden zum Absetzenlassen des Trubes stehenlassen, anschließend klaren Saft vorsichtig abziehen.
- Bei säurearmem Obst Zitronensäure (bis zu 3g/l Saft) in den Saft einrühren.
- Saft im Einkochkessel auf 80-90°C erhitzen.

#### **Abfüllung in Glasflaschen:**

- Glasflaschen im Backofen vorheizen.
- Flasche mit dem heißen Saft randvoll befüllen und luftdicht verschließen.
- Flaschen hinlegen, um sicherzustellen, daß Mündungen und Verschlussmaterialien mit heißem Saft in Berührung kommen und dadurch keimfrei gemacht werden. Dabei sicherstellen, daß die Temperatur noch mindestens 20 Minuten bei über 65°C liegt.

#### **Abfüllung in Bag-in-box-Schlauchbeutelbehälter:**

- Heißen Saft in Schlauchbeutel füllen.
- Verbliebene Luft vorsichtig herausdrücken.
- Kunststoffventil bis zum Anschlag eindrücken.
- Schlauchbeutel in Umverpackungskarton einlegen.
- Karton schließen und auf den Kopf stellen, um sicherzustellen, daß der Hahn für mindestens 20min mit heißem Saft in Berührung kommt und dadurch keimfrei gemacht werden.
- Kartons anschließend vor dem Stapeln gut auskühlen lassen.

#### **Anmerkungen:**

Wichtige Voraussetzung für die Haltbarkeit der Säfte ist die absolute Sauberkeit der Flaschen.

Die Schläuche und Hähne der Bag-in-box-Verpackungen sind nur für den einmaligen Gebrauch gedacht.

#### **Literatur:**

Heinrich Thönges: Fruchtsäfte, Weine, Essig und Liköre (3. Auflage, 1999)