

Neu erschienen: Das Fachbuch für den Praktiker!

Jetzt bestellen!

Moderne Apfelsaft-Technologie

Das Fruchtsaft-Fachbuch für den Praktiker

2. Auflage

Dipl.-Ing. Thomas Birus



Moderne Apfelsaft-Technologie

2. überarbeitete Auflage, 2017

Dipl.-Ing. Thomas Birus

ISBN 978-3-9808682-2-8

108 Seiten

DIN A 4, broschiert

Preis: EUR 55,-

(zzgl. MwSt. & Versandkosten)

Bestellung über
confructa medien GmbH:
fon +49 (0) 2634 9235-15
fax +49 (0) 2634 9235-35
abo.buecher@fluessiges-obst.de

Die Apfelsaftherstellung ist eine wohlbedachte Reihenfolge technologischer Maßnahmen, die zum Ziel haben, aus Äpfeln die wertvollen, wohlschmeckenden, genießbaren und erwünschten Inhaltsstoffe zu gewinnen und bestens verpackt dem Verbraucher zu präsentieren.

Um die Herstellung von Apfelsaft zu beherrschen, sind umfangreiches Wissen und gute theoretische Kenntnisse erforderlich.

Das Buch soll Schülern, Studenten, Facharbeitern, Meistern und Ingenieuren dienen. Es soll helfen, die vielen Fragen „Wie funktioniert das?“, „Gibt es eine Alternative zu dem Verfahren?“ und „Kann ich in meinem Betrieb etwas besser machen?“ zu beantworten. Das Buch soll Hintergründe der modernen Apfelsafttechnologie beleuchten ohne sich in zu tiefe wissenschaftliche Details zu verstricken.

Inhalt: Rohwarekunde, Entsaftungstechnologie, Saftbehandlung, Herstellung von Apfelsaftkonzentraten, Ausbeuteberechnung, Verarbeitung von Trester und Trub.

Fachzeitschriften:
FLÜSSIGES OBST



FRUIT PROCESSING



confructa medien GmbH

verlag ■ colleg

Westerwaldstraße 2a

D-56587 Oberhonnefeld

abo.buecher@fluessiges-obst.de

www.confructa-medien.com

1. Rohwarenkunde.....9	2.4 Maischeenzyme.....34
1.1 Rohware, Pflanzenernährung und Ernteprobleme9	2.4.1 Aufbau der pflanzlichen Zellwand 34
1.1.1 Rohware, Früchte, Obst 9	2.4.2 Mazeration 35
1.1.2 Züchtung 9	2.4.3 Totalverflüssigung 35
1.1.3 Pflanzenernährung und Düngung 9	2.4.4 Tresterverflüssigung 36
1.1.4 Entwicklung der Blüten und Früchte..... 9	2.5 Entsaftung durch Dekanter.....36
1.1.5 Ernteprobleme10	2.6 Ausbeuteberechnung bei Apfelsaftherstellung durch Dekanter 40
1.2 Qualitätsmerkmale der Rohware 10	2.7 Separatoren für die Grobtrubabtrennung und Feinklärung von Apfelsaft.....42
1.2.1 Richtiger Reifegrad.....10	3. Saftbehandlung.....43
1.2.2 Frische..... 11	3.1 Schönen von Fruchtsäften 43
1.2.3 Sauberkeit..... 11	3.2 Das Pasteurisieren von Fruchtsäften 59
1.2.4 Gesundheit..... 11	3.3. Filtration 74
1.3 Inhaltsstoffe der Rohware und ihre technologische Bedeutung 13	3.4 Die KZE-Einlagerung.....82
1.3.1 Wasser13	4. Herstellung von Apfelsaftkonzentraten 90
1.3.2 Kohlenhydrate.....13	4.1 Grundsätzliches.....90
1.3.3 Fruchtsäuren13	4.2 Verdampferbauarten.....94
1.3.4 Vitamine.....14	4.3 Energiewirtschaftliche Betrachtungen.....96
1.3.5 Eiweißstoffe14	4.4 Weiterbehandlung des Konzentrates..... 97
1.3.6 Enzyme.....14	4.5 Aromarückgewinnung.....98
1.3.7 Aromastoffe15	5. Ausbeuteberechnung verschiedener Entsaftungsverfahren 101
1.3.8 Farb- und Gerbstoffe15	6. Verwertung von Trester und Trub 102
1.3.9 Fette und Wachse.....16	6.1 Apfeltrester als Futtermittel 102
1.3.10 Mineralstoffe und Spurenelemente.....16	6.2 Apfeltrester als Rohstoff zur Pektinengewinnung 102
1.4 Apfelsorten 16	6.3 Trestertrocknung 102
2. Entsaftungstechnologie.....18	6.4 Kompostierung von Trestern..... 103
2.1 Obstannahme 18	6.5 Verbrennung von Trestern 103
Waschen des Obstes.....18	6.6 Trub..... 104
Sortieren.....19	Stichwortverzeichnis.....106
Direktsaft.....19	Literatur107
2.2 Zerkleinerung 20	
Rätzmühle.....21	
Schleuderfräse21	
Hammermühlen21	
Rätzscheibenmühlen 22	
Verdrängerpumpen..... 24	
Mohnpumpe 24	
Kreiskolben- und Drehkolbenpumpe 25	
Schraubenspindelpumpe..... 25	
Maso Sine Pumpe 25	
2.3 Entsaftung 27	
2.3.1 Bandpressen 27	
2.3.2 Horizontalpressen31	