



Szárítás.
Kényelem
vagy
hagyomány?

Miről lesz szó?

- Szárítási technológiák
- Szárított élelmiszerek tápanyagtartalma
- Összetétel, allergének
- Kényelmi termékek előnyös tulajdonságai

Hagyományos szárítási technológiák

dehidratálás

víztelenítés



Az **aszalás**

a tartósítás **legősbibb, természetes** módja.

Az aszalás **időigényes** munka (10–36 óra).

Lényege a **lassú szárítás**, a gyümölcs vagy zöldség víztartalmának nagy mérvű csökkentése.

Besűritéskor

a vizet **forralással** távolítják el a termékből, alapanyagból, nyílt vagy zárt rendszerben.

Szárítással **szilárd fázisú** végtermék keletkezik a mikróbák számára nélkülözhetetlen szabad víz elvonásával.

Modern szárítási eljárások az iparban

fizikai művelet

vízlevonás



- Szilárd anyagok szárítására az iparban **szalagszárítókat, forgódobszárítókat** (pl. burgonyapehely), **fluidizációs** szárítókat (pl. gabonatermékek) használnak, de a **vákuumszárítás** is elterjedt.
- A **porlasztva szárítás** során a folyékony vagy pasztaállagú terméket nagy fajlagos felületű csepphalmazzá elosztatva érintkeztetik a szárítóközeggel.
- A **fagyasztva szárítás** vagy **liofilezés** szublimációs eljárás, amelynek során a szárításra kerülő termék víztartalmát kifagyasztják, majd két lépcsőben szárítják az élelmiszert.

Az így előállított étel **megőrzi** az eredeti formáját, ízét és jellegét, tápanyagtartalmának túlnyomó részét (pl. instant kávé, szárított gomba).

Kényelmi termék előállítása

válogatás

tisztítás

darabolás

előfőzés

ipari szárítás

aprítás (porítás)

mérés

keverés

adagolás

csomagolás



Összetevők és allergének

Példa: Újházi tyúkhúsleves csigatésztaival



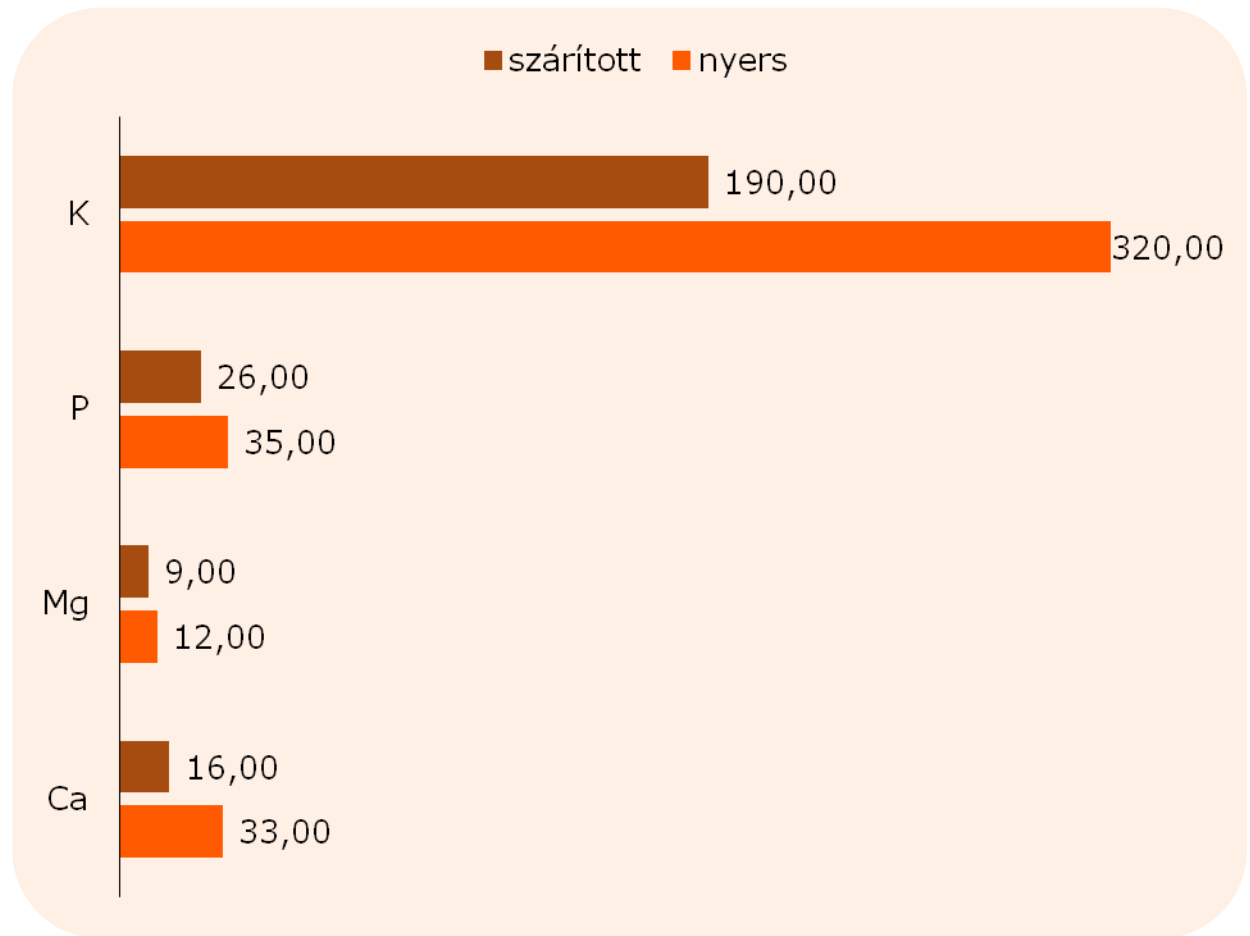
Összetevők: száraz csigatészta 44,8 % (búzaliszt, tojás), tyúkgombóc (15 % főtt-szárított tyúkhús, 31,5 % zsemlemorzsa (búzaliszt, élesztő, só), növényi olaj, tojásfehérjepor, szárított vöröshagyma, ízfokozó (nátrium-glutamát), tyúk zsír, só, térfogatnövelőszerek (nátrium-karbonat, nátrium-citrát), búzaliszt, fűszerek (zellerrel), fűszerkivonat), szárított zöldségek (petrezselyem, zöldborsó, sárgarépa, vöröshagyma, fokhagyma), só, ízfokozók (nátrium-glutamát, dinátrium-inozinát, dinátrium-guanilát), aromák, élesztőkivonat, tyúksír, burgonyakeményítő, fűszerek (zellerrel), színezék (karamell-ammóniás).

A pontos összetételi- és allergénlista segítségével jól tervezhető az étrend.

Tápanyagtartalom változása szárításkor 1.

Nyers és szárított sárgarépa ásványianyag-tartalma az adatok mg-ban értendőek

100 g nyers sárgarépának 7,5 g szárított sárgarépa felel meg

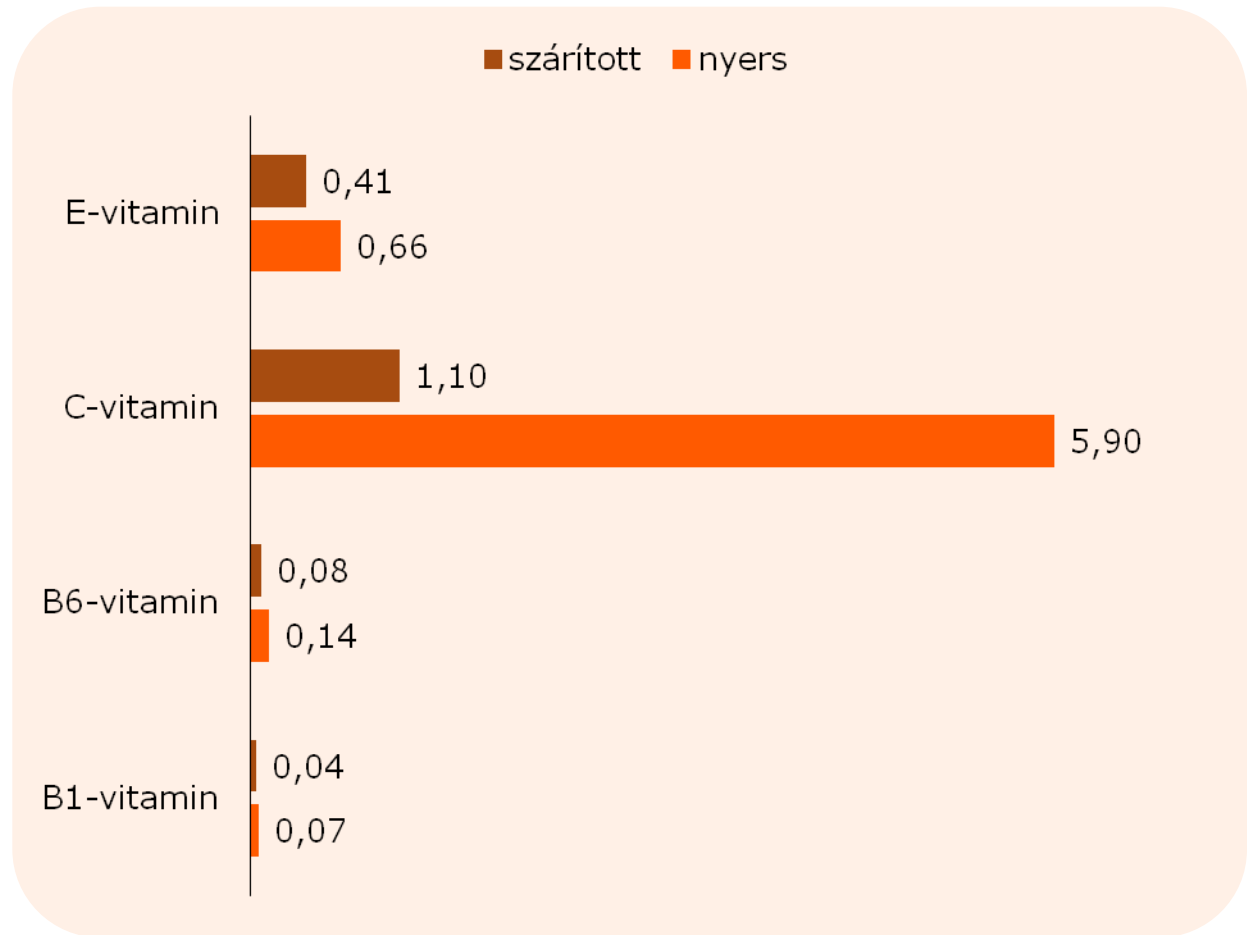



Tápanyagtartalom változása szárításkor 2.

Nyers és szárított sárgarépa vitamin-tartalma

az adatok mg-ban értendők

100 g nyers sárgarépának 7,5 g szárított sárgarépa felel meg



A photograph of a woman in a red and white striped shirt pointing at a menu in a kitchen. A man in a white shirt is looking on. The scene is set in a professional kitchen with stainless steel equipment and shelves. An orange circular graphic is overlaid on the left side of the image, containing white text.

Konyhasótartalmak
alakulása kényelmi
termékek
felhasználásával

KNORR burgonyapüré



Étel	Tápanyagértékek 100 g elkészített ételre							
	Energia		Fehérje	Szénh.	Zsír	Rost	Nátrium	Konyhasó
	[kJ)	[kcal]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]	[g]
Burgonyapüré (hagyományos módon)	402	96	2,7	14,5	2,3	2,1	0,25	0,63
Burgonyapüré (Knorr termékkel)	264	63	2,1	9,5	1,6	1,2	0,22	0,55

1 adag = 250 g, tehát a sótartalom:

1,58 g a hagyományos ételben

1,37 g a kényelmi termékkel készített ételben

Étlapok kényelmi termékek felhasználásával 1.

1. étlap

Ételsor	Felhasznált Knorr termék	Mért sótartalom	Adag	Konyhasótartalom
		[m/m%]	[g vagy ml]	[g/adag]
Kafiolleves	Zöldségleves alap	0,33	250	0,83
Milánói makaróni	Bolognai alap	0,84	250	2,10
Összesen				2,93

2. étlap

Ételsor	Felhasznált Knorr termék	Mért sótartalom	Adag	Konyhasótartalom
		[m/m%]	[g vagy ml]	[g/adag]
Daragaluska-leves	Csontleves alap	0,25	250	0,63
Sertéstokány tésztával	Paprikás alap	0,30	250	0,75
Összesen				1,38

Étlapok kényelmi termékek felhasználásával 2.

3. étlap

Ételsor	Felhasznált Knorr termék	Mért sótartalom	Adag	Konyhasótartalom
		[m/m%]	[g vagy ml]	[g/adag]
Csontleves	Csontleves alap	0,24	250	0,60
Rántott szelet	Szárnyas fűszerkeverék	0,97	150	0,87
Burgonyapüré	Burgonyapüré pehely	0,56	200	1,12
Összesen				2,59

Kényelmi termékek megfelelő használatával készített ételsorok megfelelnek a közétkeztetési ajánlás által előírt követelményeknek.

Kényelmi termékek előnyei



Állandó összetétel, tápanyagtartalom

Állandó minőség, minőségmegőrzés

Egyszerű beszerzés és tárolás, kis helyigény

Egyszerű elkészítés, adagolás

Kisebb energiafelhasználás

Rövidebb elkészítési idő

Kisebb szakképzett munkaerőigény

Kevesebb hulladék

**„Nincs őszintébb
szeretetet, mint
az étel szeretete.”**

George Bernard Shaw

