

Kärntner Weltneuheit

Sorgo präsentierte auf der IFFA eine multifunktionale Anlage, die pasteurisieren kann.

Text & Fotos: Johannes Rottensteiner

Die IFFA ist als Messe der Innovationen anerkannt, aber auch als Veranstaltung für die Präsentation von Weltneuheiten. Eine davon kam dieses Jahr aus Österreich, genauer gesagt aus der Anlagenschmiede von Peter Sorgo in Klagenfurt: Das multifunktionale Wunderding beherrscht den Vorgang des Pasteurisierens und noch viel mehr:

- › Schnellkochen mit Gegendruck
- › Standardkochprozesse mit Niederdruck
- › Duschen
- › Benabeln

VIELE ZUSATZOPTIONEN

Zusammen mit Zusatzoptionen wie Intensivkühlen, Eiswasserkühlen, der Rekuperation des Eiswassers oder einer Zusatzheizung mit Trocknungsfunktion konnte Sorgo



Gute Stimmung: Stefan Sorgo, Joachim Gensle, der Freund des Hauses, Luigi Herbst, und Peter Sorgo.

die Interessenten auf der IFFA begeistern. Peter Sorgo berichtet von geradezu euphorischen Reaktionen: „Die Idee für diese Weltneuheit kam uns durch Anregungen von verschiedenen Kunden aus dem südeuropäischen Raum. Für diese Unternehmen geht es um längere Haltbarkeiten bei vakuumverpackten Produkten trotz hoher Außentemperaturen. Auch bei Kochschinken bietet die Pasteurisierung entscheidende Vorteile. Wir töten mit diesem Verfahren die Oberflächenkeime ab, im Kern sind ja die Produkte zunächst keimfrei. Die hohe Temperatur bleibt am Rand und geht nicht in den Kern, sodass sich am Charakter des Schinkens nichts ändert.“

Der Vorgang des Pasteurisierens dauert zwischen fünf und 15 Minuten, die Temperatur mittels Gegendruck liegt bei etwas mehr als 100 °C. Ein Auslaufen der Erzeugnisse tritt nicht ein, das Wasser bleibt durch den speziellen Gegendruck im Produkt. Mit der multifunktionalen Anlage lassen sich Kochschinken, Brät- und Fleischwürste, aber auch Nudelprodukte pasteurisieren.

DIE VORTEILE LIEGEN AUF DER HAND:

- › Verlängerung der Haltbarkeit.
- › Zeit- und Energieeinsparung durch Prozesszeitverkürzung (5-15 Minuten).



Weltneuheit: Peter Sorgo hat mit der Pasteurierungsanlage das richtige G'spür bewiesen.

- › Keimzahlreduzierung an der Oberfläche gegen Null.
- › Kein Auslaufen durch kurze Behandlung.
- › Poren an der Oberfläche werden geschlossen, verhindert nachfolgendes Auslaufen in der Vakuumverpackung, ein Vorteil auch für den Handel.
- › Erweiterung der Absatzmärkte durch Qualitätsverbesserung und Garantiemöglichkeit auf Haltbarkeit.
- › Das Produkt „schmiegt“ sich durch das „Schockduschen“ der erhitzten Produkte besser an die Verpackung an.
- › Pasteurisieren in sogenannten Schutzgasverpackungen durch schnelle Aufheizzeiten unter Gegendruck möglich.

Für Peter Sorgo hat sich diese Weltneuheit bereits bezahlt gemacht: „Auf der IFFA wurden einige Anlagen verkauft, das Interesse war so enorm, dass wir in den kommenden Monaten sicherlich viele weitere Aufträge erhalten werden.“

www.sorgo.at