

Schriftenreihe der Haushaltstechnik Bonn

Band 2/2006

Birgit Janotta

**Produktionstechnische, ernährungsphysiologische
und sensorische Bewertung des Dampfdruckgar-
verfahrens in der Gastromikrowelle für die
Gemeinschaftsverpflegung**

D 98 (Diss. Universität Bonn)

Shaker Verlag
Aachen 2006

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Zugl.: Bonn, Univ., Diss., 2006

Copyright Shaker Verlag 2006

Alle Rechte, auch das des auszugsweisen Nachdruckes, der auszugsweisen oder vollständigen Wiedergabe, der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen und der Übersetzung, vorbehalten.

Printed in Germany.

ISBN-10: 3-8322-5518-4

ISBN-13: 978-3-8322-5518-3

ISSN 1863-320X

Shaker Verlag GmbH • Postfach 101818 • 52018 Aachen

Telefon: 02407 / 95 96 - 0 • Telefax: 02407 / 95 96 - 9

Internet: www.shaker.de • E-Mail: info@shaker.de

Zusammenfassung

Entsprechend der Zielsetzung haben produktionstechnische Vergleiche des Dampfdruckgarverfahrens für die Gastromikrowelle (DGM) mit Cook&Chill und Cook&Serve bzw. Cook&Hold sowie Untersuchungen zum Vitamin C - Erhalt und zur sensorischen Qualität folgende Gesamtbewertung für die Gemeinschaftsverpflegung ergeben: Das DGM ist kochtechnisch für eine große Produktpalette an Speisen einsetzbar, die in feuchten Garverfahren hergestellt werden. Durch das ausgleichende Garzeitverhalten sind vielfältige Speisenkreationen möglich. In Kombination mit ergänzenden, z.B. trockenen Garverfahren lässt sich eine technisch sinnvolle und wirtschaftliche Gesamtkonzeption für Betriebsrestaurantküchen erstellen, die sich mit geringem Flächen-, Geräte- und Personalbedarf umsetzen lässt. Auch auf die Investitionskosten wirkt es sich positiv aus, dass für das DGM ausschließlich kostengünstige Gastromikrowellengeräte verwendet werden, da die DGM-Produkte in den Verpackungen mit Überdruckventilen in einem hohen Vorfertigungsgrad zum Garen vorliegen. Ernährungsphysiologisch und sensorisch besonders wertvoll sind die Lebensmittel, die sich zum Garen in diesem System DGM eignen, wie z.B. Gemüse, helles Fleisch und Fisch. Die Untersuchungen zum Vitamin C - Erhalt bei Gemüse und die sensorischen Untersuchungen bei einer repräsentativen Produktpalette an Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen zeigen teilweise signifikant bessere Ergebnisse, sowohl im Vergleich zu Cook&Hold als auch zu Cook&Serve. Hierbei spielt nicht nur das schonende Dampfdruckgarverfahren eine Rolle. Vor allem die kurzen Garzeiten und die unkomplizierte Anwendung ermöglichen die Vermeidung von Warmhaltezeiten und die zeitnahe, bedarfsorientierte Nachproduktion über die gesamte Ausgabezeit eines Betriebsrestaurants. Durch den Einsatz des DGM werden bei kostenwirtschaftlicher Realisierung mit der entsprechend dimensionierten Produktionstechnik und Logistik die Anforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung erfüllt. In kurzer Zeit kann nahezu gleichzeitig eine große Anzahl an Gästen mit Speisen von hoher sensorischer und ernährungsphysiologischer Qualität bedient werden.