

Pizza am laufenden Band



Die Pizza ist eine der erfolgreichsten Backwaren der Welt. Besonders der TK-Bereich boomt. So verzehrte 2006 jeder Bundesbürger im Schnitt 3 kg tiefgekühlte Pizza. 1995 lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei 1,3 Kilo, meldet das Deutsches Tiefkühlinstitut e.V., Köln. Und die Verkaufszahlen steigen kontinuierlich. Damit wachsen auch die Ansprüche an die Technik. Im Interview mit brot+backwaren erklärt Teigtechnologe Thomas Spath, FRITSCH BTT, Maimbernheim, worauf es bei der TK-Pizzaproduktion ankommt.

b+b: Die erste Tiefkühlpizza kam in Deutschland 1970 auf den Markt. In welchen Bereichen der Produktion gibt es im Vergleich zu heute die gravierendsten Fortschritte?

Spath: Den größten Fortschritt haben die Anlagenbauer im schonenden Umgang mit dem Teig bewerkstelligt. Gerade die Laminiertechnik hat Vorteile gegenüber der damals noch üblichen „ball and press“-Methode.

b+b: Wie weit reicht heute der Automatisierungsgrad bei der TK-Pizzaherstellung?

Spath: Im Prinzip kann man vom Verwiegen der Rohstoffe über Teigbereitung, Formgebung bis hin zum Frosten und Verpacken alles automatisieren. Hier sind keine Grenzen gesetzt.

b+b: Aber wo liegen die Knackpunkte bei der Automatisierung?

Spath: In der Flexibilität. Je mehr verschiedene Größen und Gewichte auf einer Anlage produziert werden, desto schwieriger wird die Automatisierung. Wobei die größten Probleme beim Dekor und in der Verpackung entstehen. Bei reinen Monolinien ist dies kein Problem.

b+b: Nach der Teigbandformung erfolgt das Querrollen des Teigs. Wie gewährleisten Sie, dass der Teig die Form behält und nicht „schnurrt“?

Spath: Durch die Weiterentwicklung des Spiralwalzwerks, ist ein schonendes Querwalzen möglich. Mit einer anschließenden Bandgare kann der Teig nochmals entspannen, so dass beim Schneiden oder Stanzen die Formgebung gewährleistet ist.

b+b: Warum schneiden Sie bei Fritsch den Pizzaboden aus dem Teigband? Was für Vorteile bietet das Verfahren?

Spath: Der größte Vorteil ist die schonende Behandlung des Teigs. Die bei der Bandgare entstandene Teigstruktur wird nicht zerstört.

b+b: Was passiert mit dem Restteig?

Spath: Der Restteig wird dem Hauptteig wieder zugesetzt. Dies hat eine positive Wirkung auf den Teig und das Gebäck. Der Teig lässt sich besser verarbeiten und hat eine bessere Gäraktivität. Im fertigen Gebäck ist der Geschmack des Teigs abgerundeter.

b+b: Ihr Unternehmen bietet verschiedenste Anlagen zur Pizzaproduktion an. Wo liegt das Leistungsspektrum der Anlagen?

Spath: Ein besonderer Schwerpunkt unserer Arbeit liegt darin, komplette Produktionslösungen für die verschie-

densten Pizza- und Flachbrotprodukte, ob als Frische- oder Tiefkühlproduktion, zu realisieren.

b+b: Können die Anlagen auch Produkte mit unterschiedlichen Gewichten und Größen herstellen und wie lange dauert ein Produktwechsel?

Spath: Mit den entsprechenden Werkzeugen können verschiedene Größen und Gewichte gefahren werden. Die Umrüstzeit der Anlage liegt bei etwa 30 Minuten.

b+b: Lassen sich mit Ihren Maschinen auch andere Pizziformen wie Taschen oder Kegel herstellen?

Spath: Auf Fritsch-Anlagen können auch Calzone und Pizzataschen bis zu einer Pizza in Herzform hergestellt werden.

b+b: Wie lassen sich Pizzen mit rustikalem Aussehen und ungleichmäßigen Rändern industriell herstellen?

Spath: Auch hier kann mit verschiedenen Stanzen oder Schneidewerkzeugen eine Vielfalt an Formen hergestellt werden.

b+b: Wie werden die Produkte bestrichen und belegt? Was für Möglichkeiten gibt es heute und wo liegen die Herausforderungen?

Spath: Im Soßenbereich gibt es verschiedene Duschsysteme, um die Soßen aufzubringen. Um eine gleichmäßige Soßenodosierung zu garantieren, ist es wichtig, dass die Konsistenz der Soßen immer gleich ist.

Für Salami und Schinken werden auch unterschiedliche Systeme von Slicern angeboten. Diese richten sich auch nach dem Bedarf des Kunden. Aber auch hier gilt, der Rohstoff muss gewisse Parameter in der Konsistenz und Größe einhalten.

Käse kann im Wasserfall-Prinzip aufgestreut oder einzeln bestreut werden. Das Wasserfall-Prinzip hat den Vorteil, dass man sehr hohe Leistungen fahren kann. Bei einzeln bestreuten Pizzen ist die Leistung geringer, dafür hat man eine größere Gewichtsgenauigkeit.

b+b: Wie lassen sich die Anlagen reinigen?

Spath: In diesem Bereich wurden in den letzten Jahren auch große Fortschritte gemacht. Fritsch-Anlagen können als „wash-down“ angeboten werden. Das heißt, dass die Anlage mit heißem Wasser und einem entsprechenden Reinigungsmittel gereinigt werden kann. Ziel muss es sein, dass die tägliche Reinigung nicht mehr als 60 Minuten in Anspruch nehmen darf.

b+b: Vielen Dank für das Gespräch.

29 März - 2 April 2008
Paris Nord Villepinte - Frankreich



Internationale Bäckereimesse

Backwarenherstellung,
Konditoreihandwerk,
Speiseeis

Teilen Sie Ihre
Begeisterung für Ihren
Beruf mit uns

Mit
SUCRE ET CHOCOLAT



Für weitere Informationen kontaktieren
Sie bitte mittels beiliegenden Kupons :
IMF GmbH - Niederlassung von PROMOSALONS
Worringer Str. 30 - 50668 Köln
Fax: +49/221 13 05 09-01
e.bourgoin@imf-promosalons.de

BR0TB

Ich bin interessiert als : Aussteller Besucher

Nachname

Vorname

Firma

Adresse

PLZ

Ort

Land

Tel.

Fax

E-mail

Tätigkeitsfeld

www.europain.com
CODE : BROTB



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.