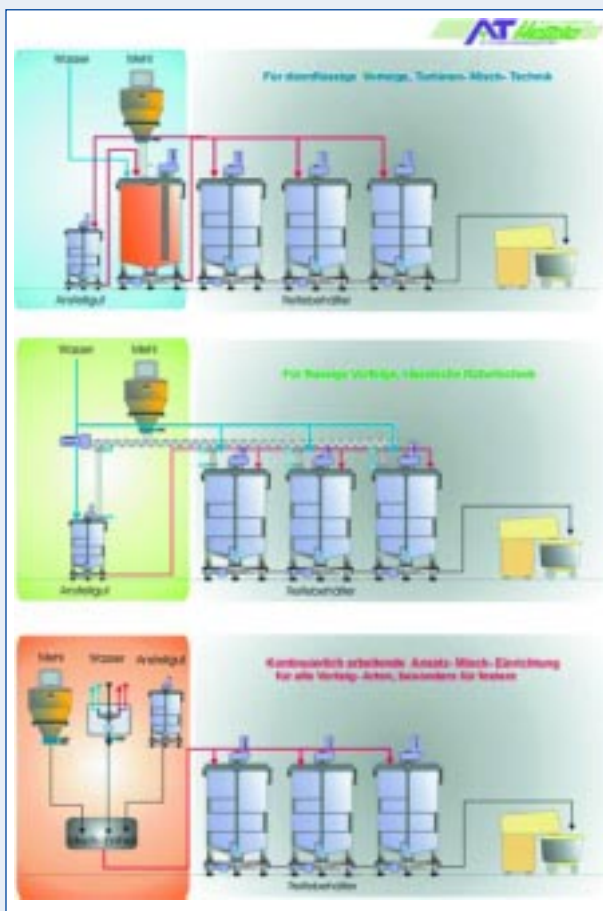


Festere Sauerteigführung war bisher nur mit Kesselreife möglich. AT-Hefele zeigt ein neues Konzept mit externer Mischtechnik.

Mischvorgang und Fermentation trennen



Alle gängigen Rühranlagen verlangen bislang einen prozesstechnischen Kompromiss bei der Herstellung von Sauer- und Vorteigen. Selbst die erste Stufe, also der Ansatz aus Anstellgut, Wasser und Mehl muss mit einer TA von mindestens 200 geführt werden. Der begrenzende Faktor ist dabei stets die Pumpfähigkeit der Masse. Größere Anlagen und abnehmende TA verlangen zudem hohe Stabilität des Rührwerks, um den nötigen Mischprozess physikalisch überhaupt zu bewältigen. In den meisten Anlagen erfolgten das Ansetzen (Mischen) und der Reifeprozess bei höherer TA im gleichen Behälter.

Die klassische Dreistufenführung von Hand verlangt dagegen eine TA, die irgendwo zwischen 160 und 170 liegt. Diesen Ansatz kann man aufgrund der Festigkeit eigentlich nur mit einem Knetter herstellen. Homogene und damit gleichmäßig gemischte Vor- und Sauerteige lassen sich mit konventionellen Rührwerken nur schwer erzielen.

Deshalb entschied man sich aus anlagentechnischen Gründen für eine zur traditionellen Herstellung vergleichsweise weichen Führung der Sauerteige. Damit einher geht natürlich auch eine Veränderung des Brotgeschmacks und Aromas. Da aber nicht wenige Betriebe den besonders ausgeprägten Brotgeschmack eines klassischen Dreistufensauerteigs beibehalten wollen, kamen Sauerteiganlagen für sie bislang nicht in Frage. Selbst Filialisten mit 30 und mehr Geschäften führen ihren Sauerteig noch in Kesseln und bürgen sich dadurch erhebliche Mehrkosten für Personal und niedrigere Produktionssicherheit im Vergleich zu automatischen Anlagen auf.

AT-Hefele hat mit der Sauerteigkonzeption, die den Mischvorgang vom Reifevorgang trennt, als erster

Hersteller die Option entwickelt, auch festere Sauerteige mit einer TA ab ca. 170 zu führen. Die Mischung von Anstellgut, Mehl und Wasser erfolgt in einer neu entwickelten Einrichtung, die vereinfacht ausgedrückt wie ein kontinuierlicher Knetter funktioniert. Die Zutaten werden in einer sich verjüngenden Spirale zusammengeführt und durch die Drehbewegung der Mischspirale homogen verrührt. Der Druck der Spirale auf das nachfolgende Rohrsystem fördert den fertig gemischten Sauerteig automatisch in den jeweiligen Reifebehälter.

Durch die einsetzende Fermentation und die damit einhergehende Säureproduktion tritt eine Viskositätsabnahme und so eine Verflüssigung des Sauerteigs ein. Nach Abschluss der Reifezeit kann dieser mit bekannten Mitteln über ein Dosiersystem in die jeweilige Knetschale gefördert werden. Ein Vorteil der neuen Konstellation liegt darin, dass nicht an mehreren Stellen Wasser und Mehl dosiert und verwaltet werden müssen.

Zusätzlich gibt es im Fermentationsbereich der Reifebehälter keinen Mehlstaub, der mit Reifekondensat verklebt und schwierig zu reinigen ist. Eine fester geführte Stufe hat auch technologische Vorteile, denn die Verarbeitungstoleranz bei festeren Führungen ist merklich erhöht, was den Anforderungen an eine längere Verfügungsbereitschaft entgegenkommt. Bei kontinuierlicher Nutzung der Anlage ist es dabei unerheblich, dass immer eine Restmenge Ansatz in der Rohrleitung bleibt. Zur Reinigung der Rohrleitungen setzt man bei AT auf ein Molchsystem, das bei Produktionsstopps die Leitungen hygienisch reinigen kann.

Das System eignet sich für nahezu alle Betriebsgrößen und ist selbst bei bestehenden Anlagen nachrüstbar. Es verarbeitet nicht nur die festeren Sau-

Werkstoff	Herstell.-Art	günstige Preise	Neu AT-Hefele getrennte Misch- u. Fermentations-technik	Klassische Herstellung
		Rühranlagen		Knetter / Kessel / Hand
Roggen		TA 230 - 250	TA 170 - 200	TA 160 - 180
Weizen		TA 200 - 220	TA 170 - 200	TA 155 - 175
Brotteig				



erteige ab einer TA von 170,

sondern auch Sauerteige bis zu einer TA von 250, wie sie bisher bereits anlagentechnisch verarbeitet werden. Insofern steht mit dieser Technologie eine Ergänzung zu den bisherigen Systemen zur Verfügung. Darüber hinaus eignet sie sich auch hervorragend zur Herstellung von Weizenvorteigen.

Während der vergangenen 20 Jahre hat die Mechanisierung von Sauerteigen den Punkt der TA zu Gunsten der Pumpfähigkeit verdrängt. Da das Anforderungsprofil an einen Vorteig aber sehr unterschiedlich sein kann und von der reinen Verquellung bis zur Aussäuerung (Eigenkonservierung) reicht, ist die TA zu wählen, die die jeweilige Anforderung des Betriebs abdeckt. Die bisher gültige Restriktion, erst ab einer TA von 200 maschinell und automatisiert arbeiten zu können, fällt dank des neuen Verfahrens weg. Ziel ist es jetzt nicht, primär alle Betriebe von festeren Sauerteigführungen zu überzeugen, vielmehr soll den Betrieben, die an der konventionellen Führung mit Kesselgare festgehalten haben, ein Instrument an die Hand gegeben werden, das auch hier eine Automatisierung zulässt, ohne den Sauerteig der Anlagentechnik anpassen zu müssen. Es handelt sich dabei nicht um ein Säuerungsverfahren, sondern um **Anlagentechnik**, die in den Betrieben nutzbar gemacht werden kann, die aus individuellen Gründen diese Führungsart bevorzugen.

Wer sich von den speziellen Qualitäten des neuen Verfahrens überzeugen möchte, dem stellt AT-Hefele eine Versuchsanlage mit einer Leistung von 150 kg fertigem Sauerteig zu Testzwecken zur Verfügung. Die Anlage kann einfach im Betrieb aufgestellt und neben der sonst üblichen Sauerteigführung im direkten Vergleich getestet werden. ■ KH

Blick in einen Rührbehälter mit fester Sauerteigführung.

» Anlagentechnik

Der maßgeblich für die Entwicklung Verantwortliche bei AT, Ehler Meyer, bringt es auf den Punkt:

„Nicht die Pumpfähigkeit steht im Vordergrund, da dieses Problem technisch gelöst ist. Auch bieten wir kein Verfahren, sondern Anlagentechnik. Was wir nicht wollen, ist ein betreutes Säuern, denn die Sauerteig-Kompetenz liegt im Betrieb.“

Süße Urlaubs-Träume!
Aus Ihrem *"Backparadies"*.

IREKS
Wirbäckers. Gemeinsam.

Lust auf Urlaub - aber keine Zeit zum Verreisen? Dann haben wir mit unserer Aktion *"Süße Urlaubs-Träume"* genau das Richtige für Ihren Backbetrieb.

Neugierig?
Die sommerlichen Gebäckideen sowie Informationen zum attraktiven Werbepaket erhalten Sie von Ihrem IREKS-Fachberater.

IREKS GmbH
Lichtenwiese Str. 20
95320 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
E-Mail: info@ireks.de
www.ireks.de