

Επιμέλεια: Άγγελος Σιμισίρης

ΟΛΑ ΟΣΑ ΘΕΛΕΤΕ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΝ ΚΕΝΩ (SOUS VIDE)

Η συσκευασία σε κενό των τροφίμων, είναι μια τεχνική συντήρησης πολύ χρήσιμη στην κουζίνα και στο σύγχρονο λιανικό εμπόριο . Το σύστημα συσκευασίας κενού, επιβραδύνει την ανάπτυξη ενός μεγάλου αριθμού μικροοργανισμών που απαιτούν οξυγόνο για να πολλαπλασιασθούν. Αυτό μεταφράζεται σε μεγάλα πλεονεκτήματα που προκύπτουν από τους παρακάτω παράγοντες:

- > Αποτελεσματικότερο σχέδιο προγραμματισμού εργασίας στην κουζίνα.
- > Αποφυγή της σπατάλης
- > Αύξηση στο μέγεθος του μενού και τον αριθμό των προϊόντων που προσφέρονται στους πελάτες
- > Καλύτερη οργάνωση στους χώρους των ψυγείων
- > Καλύτερη ποιότητα του προϊόντος λόγω της σωστής διατήρησης

Οι επαγγελματικές μηχανές κενού τύπου καμπάνας με την χρήση των κατάλληλων συσκευασιών μπορούν εύκολα να σας προσφέρουν αυτά τα πλεονεκτήματα.

Μεγάλη διάρκεια ζωής για τα τρόφιμα

Όλα τα συσκευασμένα σε κενό προϊόντα που φυλάσσονται σε χαμηλές θερμοκρασίες, διατηρούνται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Η διάρκεια ζωής τους είναι αυξημένη χωρίς να μειώνονται οι οργανοληπτικές ιδιότητες , όπως η ποιότητα , το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση.

Τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Τι είναι;

Με την συσκευασία κενού τροποποιημένης ατμόσφαιρας, ο αέρας απομακρύνεται από την σακούλα και προστίθεται μία ελεγχόμενη ποσότητα μίγματος αερίων, το οποίο προλαμβάνει αποτελεσματικά την φυσική φθορά του προϊόντος, αυξάνει την διάρκεια ζωής, ελέγχει το επίπεδο υγρασίας και εμποδίζει το προϊόν από το να θρυμματίζεται (π.χ φρέσκα ζυμαρικά). Μερικές φορές , το κόκκινο κρέας μπορεί να σκουρύνει και αυτό το πρόβλημα αντισταθμίζεται με την προσθήκη μίγματος οξυγόνου, αζώτου και διοξειδίου του άνθρακα, το οποίο βοηθά στη διατήρηση του χρώματος για πολλές ημέρες.

Μαγείρεμα σε κενό (Sous vide)

Στο βράσιμο σε κενό, το νερό βράζει σε θερμοκρασία μικρότερη των 100° C, με αποτέλεσμα να διατηρούνται αναλλοίωτα τα πιο ευαίσθητα συστατικά του τροφίμου .

Πολλά χρήσιμα στοιχεία των τροφίμων όπως οι πρωτεΐνες, οι βιταμίνες και τα λίπη καθώς και οι αρωματικές ουσίες παραμένουν αναλλοίωτα. Η τεχνική αυτή απαιτεί τη χρήση κατάλληλων συσκευασιών ανθεκτικών στη θερμότητα.

Η υγιεινή, η ποιότητα, η εμφάνιση και η φρεσκάδα του προϊόντος είναι εξασφαλισμένα.



Διάρκεια ζωής των συσκευασμένων προϊόντων

Όλα τα προϊόντα δεν έχουν την ίδια διάρκεια ζωής.

Π.χ. : Το νωπό κρέας μπορεί να διατηρηθεί για περίπου 20 /30 ημέρες .

Το φρέσκο ψάρι μπορεί να διατηρηθεί για περίπου 10 ημέρες.

Τα φρέσκα ζυμαρικά με αυγά μπορούν να διατηρηθούν για περίπου 15 ημέρες.

Τα τυριά και τα αλλαντικά μπορούν να διατηρούνται ακόμη και για αρκετούς μήνες.

Γενικά, η διάρκεια ζωής επιμηκύνεται 3 έως 5 φορές από την διάρκεια υπό συνήθη ψύξη 4°C.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το εν κενώ συσκευασμένο προϊόν πρέπει να φυλάσσεται σε ψυγείο από 1 ° C έως 4 ° C

Άλλα πλεονεκτήματα του κενού

Συνοπτικά τα πλεονεκτήματα της συσκευασίας κενού είναι τα παρακάτω:

- > Υγιεινή
- > Ποιότητα
- > Φρεσκάδα
- > Εμφάνιση
- > Η καλύτερη οργάνωση της εργασίας στην κουζίνα
- > Κατάργηση των οσμών στα ψυγεία

Υγιεινή :

Κάθε συσκευασμένο προϊόν σε κενό είναι μονωμένο από το εξωτερικό περιβάλλον και ως εκ τούτου προστατεύεται από τη επιμόλυνση που μπορεί να μεταβάλλει την εμφάνιση, τη διάρκεια ζωής και τις φυσικές γεύσεις του. Με την συσκευασία υπό κενό, μπορείτε να είστε σίγουροι ότι θα προσφέρετε ένα προϊόν που είναι ασφαλές και υγιεινό.

Ποιότητα:

Τα εν κενώ συσκευασμένα προϊόντα διατηρούν το αρχικό τους χρώμα , το άρωμα και την γεύση αναλλοίωτα με την πάροδο του χρόνου.

Φρεσκάδα :

Η αρχική φρεσκάδα των τροφίμων είναι αναλλοίωτη. Αρκεί να ανοίξετε ένα προϊόν σε κενό και θα το διαπιστώσετε αμέσως.

Εμφάνιση :

Η διατήρηση του φυσικού χρώματος ενός προϊόντος είναι πολύ σημαντική. Μια μπριζόλα σε ψυγείο μετά από 20 /30 ημέρες είναι το ίδιο κόκκινη όπως την ημέρα της συσκευασίας, το τυρί δεν έχει αλλοιωμένες επιφάνειες και η σαλάτα διατηρεί ακέραια την φρεσκάδα της.

Η καλύτερη οργάνωση της εργασίας στην κουζίνα:

Η παραγωγή μπορεί να οργανωθεί καλύτερα με εκμετάλλευση των περιόδων μη αιχμής. Τα τρόφιμα αφού αγοραστούν από τον αξιόπιστο προμηθευτή σας, μπορούν να μεριδοποιηθούν, να καθαριστούν και να συσκευαστούν, ακόμη και σε ατομικές μερίδες, αφιερώνοντας μόνο λίγες ώρες την εβδομάδα για αυτό το έργο.

Πριν το μαγείρεμα , η έτοιμη προς χρήση συσκευασία μπορεί απλά να βγει από το ψυγείο και να χρησιμοποιηθεί στην παρασκευή των πιάτων, μειώνοντας έτσι τα απορρίματα και τους χρόνους προετοιμασίας.



Εξάλειψη οσμών:

Ανοίγοντας το ψυγείο , δεν υπάρχουν πλέον ανεπιθύμητες οσμές με κίνδυνο διασταυρούμενης επιμόλυνσης. Επιπλέον, ο χώρος αποθήκευσης των προϊόντων στο ψυγείο μπορεί να μειωθεί , αφού τα εν κενώ συσκευασμένα προϊόντα διαφόρων τύπων μπορούν να αποθηκεύονται μαζί στο ίδιο ψυγείο , το ένα πάνω από το άλλο χωρίς κίνδυνο αλλοιώσεων.

Τι μπορεί να συσκευαστεί με κενό.

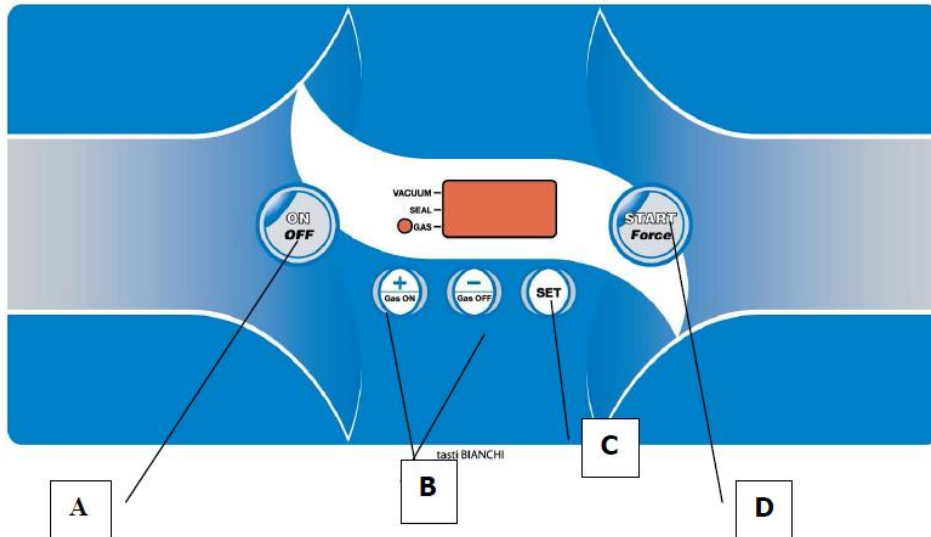
Τα προϊόντα που μπορούν να :

- > κρέας
- > ψάρια
- > τυρί
- > λαχανικά
- > ζυμαρικά
- > σάλτσες
- > φρούτα
- > Κλπ.

Ακόμη και στερεά είδη ευαίσθητα σε σκόνη και την υγρασία μπορεί να συσκευαστούν υπό κενό.



Μερικές συμβουλές για την σωστή χρήση του μηχανήματος κενού INTERCOM
 Προκειμένου να επιτευχθεί άριστο αποτέλεσμα, ακολουθείστε τις παρακάτω οδηγίες.



Με τον διακόπτη A ενεργοποιείται η συσκευή. Αμέσως στην οθόνη εμφανίζεται το τελευταίο πρόγραμμα που χρησιμοποιήθηκε (πχ P1). Υπάρχουν 6 προγράμματα που μπορούν να ρυθμιστούν πλήρως από τον χειριστή.

Με το κουμπί C (SET) μπορούμε να ρυθμίσουμε τις παραμέτρους του κάθε προγράμματος. Μία κόκκινη παύλα εμφανίζεται δίπλα στην παράμετρο που ρυθμίζουμε. Η ρύθμιση γίνεται με το +/- και επιβεβαιώνεται με το SET.

Οι παράμετροι είναι:

-Ο χρόνος που δουλεύει η αντλία κενού για να αδειάσει τον αέρα. Ο μέσος χρόνος είναι 30-32sec. Εάν εμφανιστεί μια τελεία όσο πατάτε το + ή -, δίπλα στον χρόνο σφραγίσματος, σημαίνει 0,5 sec επιπλέον στον χρόνο της οθόνης.

-Ο χρόνος συγκόλλησης που εξαρτάται από το υλικό της σακούλας (PVC, PP κλπ). Ο μέσος χρόνος είναι 3-4sec.

-Ο χρόνος έγχυσης του μίγματος (εάν η μηχανή διαθέτει μονάδα αερίου).

-Η μέθοδος αποσυμπίεσης (Συνεχής-Con ή Απαλή-Soft)

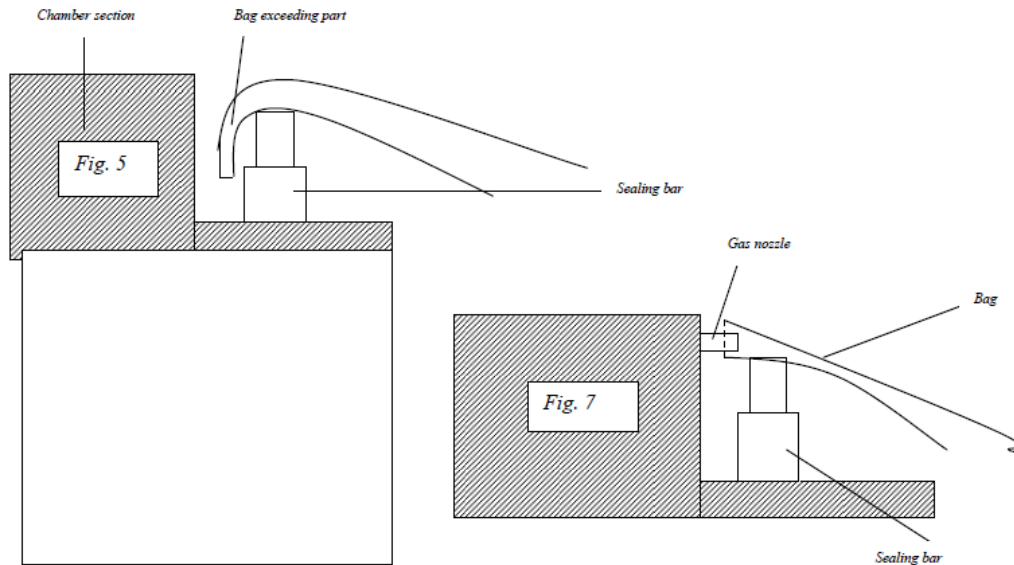
-Ο Αριθμός αποσυμπίεσεων (n-F) μόνο για την soft μέθοδο για ευαίσθητα προϊόντα.

Η επιλογή έγχυσης αερίου ή όχι (gas on ή off) ρυθμίζεται από το +/- πριν μπούμε στις παραμέτρους και ανάβει ή σβήνει η λυχνία Gas αναλόγως της επιλογής.

Όταν η συσκευή δεν λειτουργεί και η καμπίνα είναι ανοιχτή, η αντλία λειτουργεί για 15sec για προθέρμανση.

Τοποθετήστε τη σακούλα σωστά, αποφεύγοντας πτυχώσεις επάνω στην μπάρα.

Αφού βάλετε την σακούλα στην μπάρα (Fig.6), απλώς κλείστε το καπάκι και η συσκευή ξεκινάει το πρόγραμμα ενημερώνοντας σας στην οθόνη για την κάθε φάση. Εάν χρησιμοποιείτε μίγμα προσέξτε ώστε η σακούλα να μπαίνει στα ακροφύσια έγχυσης πίσω από την μπάρα όπως φαίνεται στο Fig.7.



Το κουμπι START/FORCE (D)

Εάν πιέστε το D ενώ η αντλία τραβάει αέρα από την σακούλα, η διαδικασία σταματάει και η σακούλα συγκολλείται και ανοίγει η καμπάνα.

Εάν πιέστε το D 2 φορές γρήγορα, η μηχανή σταματάει ότι κάνει και ανοίγει την καμπάνα.

Χρησιμοποιείτε μόνο σακούλες για τη συσκευασία κενού κατάλληλες για τρόφιμα (συνήθως σημειώνονται με τα σύμβολα PA / PE ή πολυαμίδιο / πολυαιθυλένιο).

Για το μαγείρεμα σε κενό οι σακούλες πρέπει να είναι κατάλληλες για θερμοκρασίες μέχρι 90/110 °C.

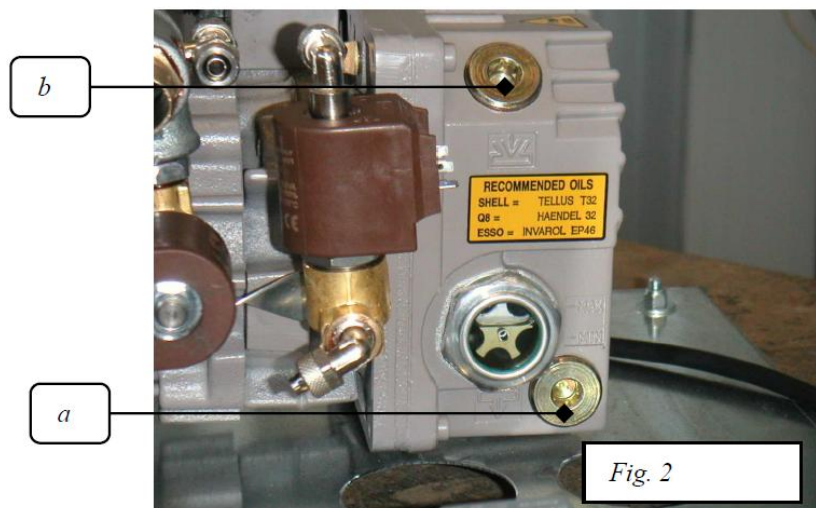
Όταν χρησιμοποιείται το CO₂ προτείνεται οι σακούλες κενού να έχουν πάχος 200 micron.

Για τα κατάλληλα μίγματα αερίων συμβουλευτείτε τις εταιρείες αερίων τροφίμων οι οποίες προμηθεύουν τις φιάλες και τους μηχανισμούς εξυπηρέτησης (μειωτήρες, προθερμαντήρες διοξειδίου κλπ).

Περιοδική συντήρηση της συσκευής κενού INTERCOM

1. Ελέγξτε και αντικαταστήστε περιοδικά (κάθε 400 ώρες λειτουργίας) το λάδι του κινητήρα στην αντλία αναρρόφησης (Fig.2). Γεμίστε την δεξαμενή κατά $\frac{3}{4}$ όπως φαίνεται στην εικόνα. Η απόδοση της αντλίας εγγυάται την μέγιστη απόδοση και επίτευξη κενού. Το αλεύρι ή τα υγρά μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο την ποιότητα του ελαίου στην αντλία και συνεπώς τη λειτουργία της. Λάδι μπορείτε να βρείτε στο εμπόριο σύμφωνα με τους παρακάτω τύπους,

- TERESSO 100
- MOBIL RADIUS 425
- SCHELL CORENA 100
- BP ENERGOL RC 100
- IP SIANTIA X
- VANGUARD PRESSURE RA 77



2. Ελέγξτε τη φλάντζα του καλύμματος (Fig.10). Καθαρίστε την με οινόπνευμα κάθε 15 ημέρες.



3. Ελέγξτε και αντικαταστήστε περιοδικά (κάθε 200 ώρες λειτουργίας εάν απαιτείται) το Teflon στην μπάρα σφραγίσματος (Fig.9). Καθαρίστε την με οινόπνευμα κάθε 15 ημέρες.



4. Κρατήστε το εσωτερικό θάλαμο της μηχανής καθαρό χρησιμοποιώντας ειδικά προϊόντα για τον ανοξείδωτο χάλυβα.