

In Folie gereift

Ein neues feuchtigkeitsthroughlässiges Verpackungskonzept lässt Schnitt- und Hartkäse in der Folie reifen

Derzeit gibt es zwei Verfahren, auf die bei der Reifung von Schnittkäse fast ausschließlich zurückgegriffen wird. Am häufigsten wird der Käse direkt nach dem Salzbad mit einem Kunststoffüberzug behandelt. Dieser Überzug schützt den Käse, und die im Kunststoff enthaltenen Stoffe verhindern das Wachstum von Hefe- und Schimmelpilzen. Bei dieser Art von Reifung entsteht unter anderem die typische Käsekruste.

Bei der zweiten Möglichkeit wird der Käse direkt nach dem Salzbad in einer luftundurchlässigen Käsefolie verpackt, wodurch die Bildung der Rinde verhindert wird und die Textur des Käses weich bleibt. DSM Specialty Packaging, eine Abteilung des niederländischen Unternehmens Koninklijke DSM N.V., kombiniert mit der Pack-Age genannten Folie die Vorteile der beiden Methoden.

Natürliche Reifung

Hierzu hat man ein spezielles Polymerblend entwickelt, das bis zu einem gewissen Grad für Feuchtigkeit, nicht aber für Gase wie Sauerstoff durchlässig ist. Aus diesen Polymeren wird der Film für die Herstellung der Reifungsbeutel extrudiert. Dieser schützt den Käse und

lässt ihn dennoch natürlich reifen, wobei eine trockene Käserinde entsteht.

Abhängig von der Zusammensetzung der Polymerblends und der Stärke der Pack-Age-Folie kann der Feuchtigkeitsverlust des Käses, der bei den traditionellen Reifungsmethoden in den ersten 14 Wochen zu einem Gewichtsverlust von etwa 10 % führt (bei einer Lagerung in Reifungsräumen und Temperaturen zwischen 12 und 14°C mit einer Luftfeuchtigkeit von ca. 85 %), um bis zu 50 % reduziert werden. Über die verschiedenen Polymerblends und Folienstärken können die Käsehersteller so den Feuchtigkeitsverlust genau regulieren.

Messbare Vorteile

Das renommierte niederländische NIZO Food Research Institut untersuchte den in Pack-Age gereiften Käse einem Test und verglich ihn mit natürlichem und in einer Barrierefolie gereiftem Käse. Diese Tests zeigten, dass der Pack-Age-Käse trotz des reduzierten Feuchtigkeitsverlustes das gewünschte Gleichgewicht zwi-



Ein in der Pack-Age-Folie gereifter Käse

schon Aroma und Struktur hält. Geschmacklich lag er nur knapp hinter dem natürlich gereiften Käse und deutlich vor dem Käse aus der Barrierefolie.

Bei DSM Specialty Packaging kann man sich sogar vorstellen, dass durch den geschickten Einsatz der Möglichkeiten, die Pack-Age bietet, neue Käsesorten entwickelt werden könnten. Da die Eigenschaften der Folie dem individuellen Reifungskonzept angepasst werden können, ist es dem Unternehmen zufolge möglich, bestehende Rezepte grundlegend zu verändern.

Die ersten in Pack-Age gereiften Käse werden voraussichtlich Anfang 2011 ihren Weg in die Supermarktgänge finden. ■

Sechs Richtige plus Superzahl!

AHAUSER
GUMMIWALZEN
Den Schritt voraus!

Ahauser Gummiwalzen
Lammers GmbH & Co. KG
Heisenbergstraße 8
D-48683 Ahaus
Telefon: 0 25 61 – 93 85-0
Telefax: 0 25 61 – 93 85-500
hello@ahauser.com
www.ahauser.com

Teflon® ist ein eingetragenes Warenzeichen von DuPont de Nemours.