OKK-Informationen

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **54 (1981)**

Heft 9

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Frischhaltebrot

Seit Jahren hat das OKK Versuche mit konservierten Broten durchgeführt, um die Vorräte der Armee an haltbaren Brotwaren nicht nur mit Militärbiskuits sicherstellen zu müssen.

Bei allen diesen Versuchen hat sich das vom Fachmann des Bäckereidienstes der Armee, Adj Uof Kuchen entwickelte und patentierte Frischhaltebrot bewährt. Nach diesem Verfahren wird normales Armeebrot in Portionen zu 350 g mit aethylalkoholischer Lösung behandelt, in gasdichte Folie vakuumverpackt und kann bis zu zwei Jahren am Lager gehalten werden.

Das Institut für Lebensmittelwissenschaft der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich hat im Auftrag des OKK das Verfahren mikrobiologisch und technologisch geprüft. Dr. Geiges und Mitarbeiter des Instituts für Lebensmittelwissenschaft haben einen ausführlichen Bericht über die Ergebnisse dieser Untersuchungen verfasst, welcher in den nächsten Ausgaben der Fachzeitschrift «Getreide, Mehl und Brot», Detmold BRD, veröffentlicht wird.

Hier eine kurze Zusammenfassung:

«Schimmelpilze und Hefen als häufigste Erreger von Brotverderb standen im Vordergrund der Untersuchung. Obwohl die meisten der getesteten Organismen bei Einwirkung von Alkohol in Konzentrationen von 8 bis 13 Volumen % erst im Laufe von drei Monaten abgetötet wurden, erwiesen sich Brote mit einem Alkoholgehalt von 6 bis 7 Volumen % bezogen auf das Brotwasser als vor Verderb durch Schimmelpilze geschützt. Die entsprechenden Werte für die Hefen lagen bei 9 bis 10 Volumen %. Empfindlichster Organismus war Neurospora sitophila («Roter Brotschimmel»), widerstandsfähigster Endomycopsis burtonii («Kreideschimmel»). Praktische Versuche im halbtechnischen Massstab bestätigten die Laboruntersuchungen. Bei Anwendung einer 33 Volumen %igen Alkohollösung und Applikation von 14 % dieser Lösung bezogen auf das Brotgewicht präsentierten sich nach einer Lagerzeit von einem Jahr alle behandelten Brote in mikrobiell einwandfreiem Zustand. Das Absenken der Konzentration in der Konservierungslösung auf 26 Volumen % Alkohol führte zum mikrobiellen Verderb von 2,5 ‰ der Brote.

Das Oberkriegskommissariat, die Gruppe für Rüstungsdienste und die Eidgenössische Technische Hochschule Zürich haben in enger Zusammenarbeit eine Tiefziehanlage entwickelt. Diese gibt die Möglichkeit, die volumetrisch dosierte Zugabe der Konservierungslösung auf Grund eines mittleren Brotgewichtes optimal zu steuern. Die durchschnittliche Alkoholkonzentration des behandelten Brotes lässt sich dadurch tiefer ansetzen. Trotzdem kann eine grössere Sicherheit beim Konservieren erreicht werden.»

In den letzten Jahren wurden verschiedene Truppen mit Frischhalte- und Früchtebrot (Frischhaltebrot mit Dörrfrüchten) versorgt. Die Ergebnisse dieser Versuche waren durchgehend positiv.

Die Produktion von Frischhaltebrot durch die Versorgungstruppen (Bäckerzug der Vpf Kp Typ B) wird nächstes Jahr beginnen. Die Abgabe an alle Truppen wird erst im Jahre 1983 erfolgen.

FP.

76,3 % «**Der Fourier**»-Leser sind massgebende « **Entscheider** » beim Einkauf.