



# SPRENGER INSTITUUT

(INSTITUUT VOOR BEWARING EN VERWERKING VAN TUINBOUWPRODUCTEN)

HAAGSTEEG 6 - WAGENINGEN - TELEFOON 08370-5351

BULLETIN no.91

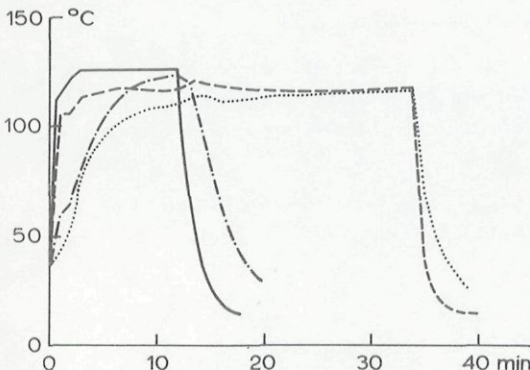
JUNI 1969

## ROTTERENDE STERILISATIE VAN ASPERGES IN BLIK

door ir.E.STEINBUCH

Asperges zijn zeer gevoelig voor een warmtebehandeling. Er is daarom aandacht besteed aan de factoren die de warmtedoordringing bij asperges in blik kunnen bevorderen.

In de tabel zijn de gegevens vermeld t.a.v. de omstandigheden, zoals vulling van het blik, sterilisatietijd en -temperatuur en de kwaliteit van het eindproduct.



— temp. verloop kort / hoog sterilisatie (125°C)  
- - - " " lang / laag " (117°C)  
- · - " " monster B (zie tabel)  
· · · " " monster A ( " " )

Het blijkt, dat vooral bij een kort-hoog sterilisatie, het invulgewicht en de kopruimte bij asperges in blik van grote invloed zijn op de warmtedoorgang. Een hoog invulgewicht en/of te geringe kopruimte vergen een lange sterilisatietijd, hetgeen duidelijk blijkt uit bijgaande grafiek die het temperatuurverloop in de verschillende monsters weergeeft.

Alleen de monsters onder code no. A (lang-laag) en B (kort-hoog) zijn op grond van een aanvaardbare letaliteit, organoleptisch beoordeeld (zie tabel).

413563

Invloed van de verwerkingsmethode op de kwaliteit van asperges in  $\frac{1}{2}$  blikken

vulling		sterilisatieomstandigheid			letale waarde (%)	kwaliteitsbeoordeling			code no.
invulgewicht (g)	kopruimte (cm)	temp. °C	tijd (min.)	beweging		kleur	smaak	consistentie	
325	1	117	30	stilstaand	200	6,4	5,8	8,4	A
325	0	117	30	-	158				C
365	1	117	30	-	122				E
365	0	117	30	-	52				G
325	1	125	9	roterend	238	8,0	7,4	7,2	B
325	0	125	9	-	7				D
365	1	125	9	-	102				F
365	0	125	9	-	0				H

Het kwaliteitsverschil kan als volgt worden samengevat:

A-asperges: donkergeel, redelijk van kleur, iets kooksmaak, vrij zachte consistentie, ernstige blik aantasting.

B-asperges: iets gele blanke kleur, smaak lijkt op die van verse asperges, stevige consistentie, iets vezelig, matige blik aantasting.

De resultaten van dit onderzoek wijzen uit, dat een kort-hoog roterende sterilisatie van asperges in blik, in vergelijking met een stilstaande lang-laag warmtebehandeling, een gunstig effect heeft op de kwaliteit. Voorwaarde is hierbij een niet te dichte vulling en een voldoende grote kopruimte.