



Het drogen van fruit door middel van stromende lucht én temperatuurverhoging.

Fruit drogen

**ER ZIJN VERSCHILLENDE
METHODEN VOOR HET
CONSERVEREN VAN VOEDSEL DOOR
HET IN DE LUCHT TE DROGEN.**

Drogen is waarschijnlijk de oudste methode van conservering van voedsel in het algemeen. Voor industriële toepassingen zijn tegenwoordig meestal snellere droogmethoden als vriesdrogen of sproeidrogen beschikbaar. Het drogen gebeurt derhalve vooral alleen nog voor het drogen van kleine hoeveelheden voedsel voor huishoudelijke doeleinden.

Principes

Het doel van drogen is uitdroging, om van het voedsel zoveel water als mogelijk is te onttrekken. Daardoor worden de micro-organismen die

het voedselbederf bespoedigen, hun levenskans ontnomen en zo wordt de houdbaarheid van het voedsel verlengd. De meeste bacteriën vermeerderen zich niet meer bij een vochtgehalte van minder dan 35 procent. Vele schimmels echter zijn echter nog actief bij een vochtgehalte tot 15 procent.

Bij het drogen wordt het water uit het voedsel gehaald door middel van stroming van warme lucht langs het voedsel. Hier verdampt het vocht vanaf de buitenzijde van het voedsel, gedurende dat proces loopt water vanuit het midden van het voedsel naar de buitenzijde hiervan, totdat alle vocht hieruit bijna geheel verdwenen is.

Droogtemperatuur en tijd

Anders dan bij sterilisatie zorgt tijdens de verwarming van het voedsel er alleen voor dat er onttrekking van water plaats vindt, bij sterilisatie worden de Micro-organismen gedood.

Dat ziet er smakelijk uit!



Hoe hoger de temperatuur van de gedroogde lucht is, hoe groter het oppervlakte hiervan is en hoe groot de doorlatenheid van het weefsel van de voedingsmiddelen zijn, hoe sneller zal het drogen plaats vinden.

De temperatuur mag ook weer niet te hoog zijn, omdat de warmte waardevolle inhoudstoffen van het voedsel kan vernietigen en ongewenste chemische processen kan veroorzaken.

Een te lage temperatuur is ook niet goed, het kan vertragingen in het drogingsproces veroorzaken terwijl veroorzakers van bederfing

Antieke droogkast op fornuis!

de kans krijgen om het voedsel te laten bederven waardoor de bewaartijd sterk wordt vermindert.

Op gesneden plakjes fruit kunt u een droogtemperatuur aanhouden tussen 30 en 70 ° C, dan is na een droogtijd van 6 tot 12 uur de vochtigheidsgraad gekomen op 25 tot 50 procent.

Voor- en nadelen

Vergeleken met andere conserveringstechnieken heeft drogen het voordeel dat het voedsel met de verwijdering van water kleiner en lichter wordt.

De vitamines, mineralen en voedingsvezels blijven bij het drogen behouden. Het drogen kan de consistentie van het voedsel veranderen en zo nieuwe toepassingen vrij maken voor de bereiding in meerdere toepassingen.

De nadelen van drogen is dat de bederfveroorzakers niet worden gedood en daardoor dus het bederf alleen maar vertraagd. Afhankelijk van de methode is ook relatief veel tijd en/of energie nodig.

Droogmethode

De eenvoudigste methode is om voedsel door omgevingslucht te laten drogen. Dit kan in een droger, op of in een rieten mand leggen, ophangen (schijven fruit), in een magnetron. De droogruimte moet vrij zijn van stof en een goede luchtcirculatie en een lage luchtvochtigheid hebben. Omdat het drogen bij omgevingstemperatuur relatief lang duurt, moet het te drogen voedsel regelmatig gekeerd en worden gecontroleerd op schimmelgroei.

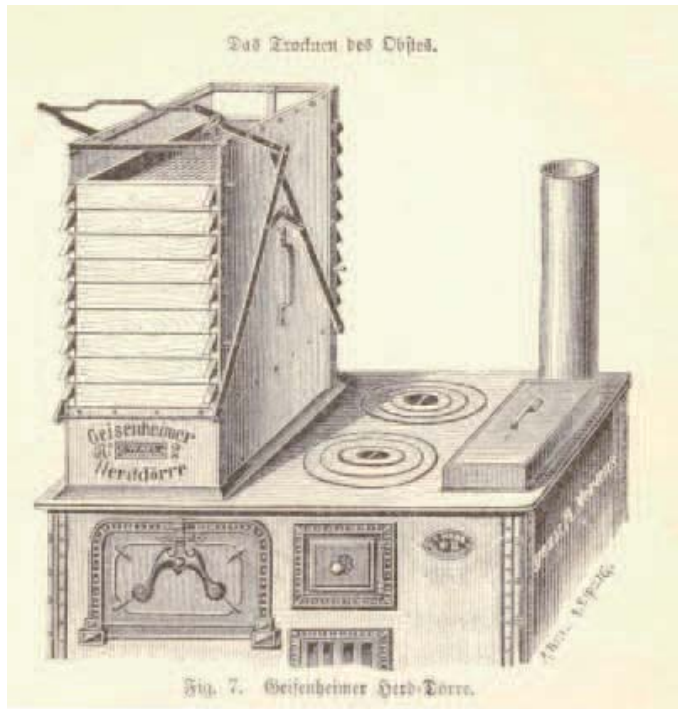
Bij luchtdroging kan men gebruik maken van een gemaakte kast waar het te drogen voedsel ingelegd wordt. De droogtijd kan worden versneld worden door een warmtebron of een ventilator op de kast te richten zodat een en ander sneller verloopt.

De warmte van het zonlicht kan voor het drogen van vruchten ook gebruikt worden (bij het drogen van abrikozen worden deze in de warme landen uitgespreid in de zon en buitenlucht).

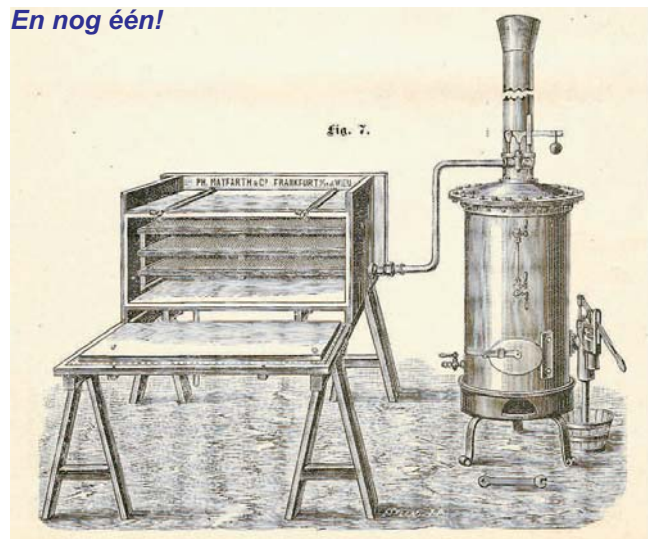
Voedsel kan ook in de oven kan worden gedroogd. Leg het fruit op bakpapier op het rooster. Het vocht ontsnapt door de open ovendeur.

De voedingsmiddelen die geconserveerd kunnen worden om te bewaren door middel van droging zijn fruit, in stukken of schijven, met of zonder schil.

Vele andere soorten zoals groenten, vlees, vis en kruiden kunnen ook gedroogd worden maar vallen hier buiten behandeling.



En nog één!



Bewaring van gedroogd voedsel

Gedroogd voedsel bevat een restvochtigheid van 10 tot 15 procent. Om bederf, in het bijzonder om schimmelgroei te voorkomen, moet dit lucht en vochtbestendig, verpakt en bewaard worden, tevens donker en koel opgeslagen worden.

Bij deze methode van bewaring is het fruit voldoende beschermd tegen indringers mits dit goed uitgevoerd wordt.



Zo is het fruit goed te bewaren.



Was goed afgesloten

Gebruik van gedroogd voedsel

Gedroogd voedsel kan direct geconsumeerd worden of verwerkt in (andere) gerechten.

Soms kan het nodig zijn om te vruchten te laten weken (gedroogde pruimen) om weer van voldoende vocht te laten voorzien.

Gedroogde vruchten kunnen ook vermalen worden om zo in andere gerechten te mengen, zoals sappen, puree en jams.

Hmmm -----



Heerlijk om in de wintermaanden van te snoepen

