



Factsheet „Vakuumieren“

Die modernste Form Lebensmittel frisch zu halten

1) Was ist Vakuumieren?

Unter Vakuumieren versteht man das luftdichte Verschließen von Lebensmitteln und Gegenständen. Sogenannte Vakuumiergeräte saugen Luft aus einem Folienbeutel und verschweißen diese. Auch Behälter, Töpfe, Schüsseln, Flaschen und Einkochgläser können luftdicht unter Vakuum verschlossen werden. Endlich gibt es auch handliche Profigeräte für den Haushaltsbereich, die richtig viel können.

2) Lebensmittel- Haltbarkeit erheblich verlängern

Wer Lebensmittel vakuumiert, verlängert ihre Haltbarkeit. Warum eigentlich? Es liegt am Sauerstoffentzug. Denn Sauerstoff ist der Nährboden für Mikroorganismen und Bakterien, die für den Zersetzungsprozess von Lebensmitteln zuständig sind. Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst oder auch Gebäck sind gekühlt oder tiefgekühlt fünf bis zehnmal länger haltbar. Zudem besteht durch das Vakuumieren ein zuverlässiger Schutz vor Gefrierbrand.

3) Gesünder geht es nicht - Nährstoffe erhalten und Frische bewahren

Im Gegensatz zu vielen konventionellen Methoden der Lebensmittelkonservierung bleiben beim Vakuumieren wichtige Nährstoffe, Vitamine und Mineralien erhalten. Im sauerstoffleeren und versiegelten Vakuum können sie nicht austreten. Auch das Aussehen und der Geschmack von Lebensmitteln bleiben durch den Sauerstoffentzug bestehen. Ein weiterer positiver Effekt: Müllvermeidung, denn unter Vakuum bleibt alles länger frisch und es landet damit weniger im Müll.

4) Zubereitungszeiten verkürzen - Marinieren innerhalb von Minuten

Vakuumieren verlängert nicht nur die Haltbarkeit von Produkten. Auch in der Zubereitung von Lebensmitteln kann die Methode effizient angewendet werden. Beim Marinieren zum Beispiel. Durch das Vakuumieren öffnen sich die Fasern von Fleisch und Fisch. Füllt man die

Marinade mit in den Vakuumbbeutel oder Vakuumbehälter, zieht sie durch den entstandenen Sog in etwa 20 Minuten ein.

5.) Bessere Produktqualität dank Vakuumieren

Dunkles Fleisch wie Rindfleisch oder Wildbret muss einige Zeit reifen, bevor es verzehrt werden kann. Direkt nach der Schlachtung ist es geschmacklos und zäh. Bei der Nassreifung wird Fleisch vakuumiert und bis zu vier Wochen im Vakuumbbeutel bei konstanten 0 bis +3 Grad gelagert. Es reift im eigenen Saft bis es zart und verzehrbar ist. Eine weitere Methode die Fleischqualität zu verbessern, ist das sogenannte Dry-Aging. Das Ergebnis: Das Fleisch wird zart und erhält ein nussiges Aroma.

6.) Sous-vide – Lebensmittelzubereitung mit besonderem Geschmacksergebnis

„Sous vide“ heißt Garen unter Vakuum und beschreibt eine Methode des langsamen Garens von Nahrungsmitteln im Wasser, in vakuumversiegelten Vakuumbbeuteln bei niedrigen Temperaturen unter 100 Grad. In der Praxis bedeutet dies: Nahrungsmittel wie Fleisch, Fisch oder Gemüse werden in einen Vakuumbbeutel eingeschweißt und dann in einem Sous-Vide Garer zubereitet. Aromen und Geschmacksstoffe bleiben bei dieser Methode des Garens erhalten und Lebensmittel können auf den Punkt hin zubereitet werden, ein Überkochen ist ausgeschlossen.

Ihr Ansprechpartner für Fragen:

Landig + Lava GmbH & Co. KG

Lava Vakuumverpackung

Marketing & Presse

Christian Landig

Valentinstraße 35 - 1

D-88348 Bad Saulgau

Telefon: 07581 4895911

Mail: christian.landig@la-va.com

Web: www.la-va.com