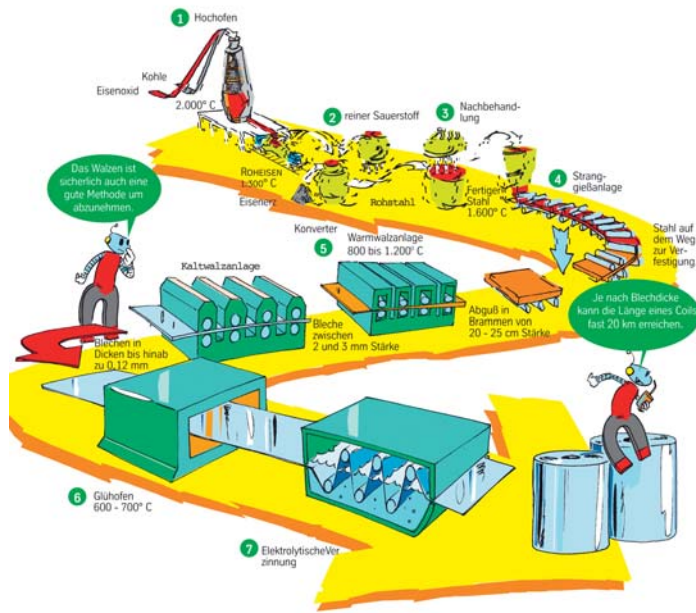




WIE ENTSTEHT DAS WEISSBLECH FÜR DOSEN?



SO KOMMT DIE ERBSE IN DIE DOSE

Prüfung des Reifegrades vor der Ernte

- ↓
- Ernte
- ↓
- Qualitätskontrolle
- ↓
- Reinigen und Sortieren
- ↓
- Blanchieren
- ↓
- Kühlen
- ↓
- Abfüllen
- ↓
- Verschließen
- ↓
- Hitzekonservierung
- ↓
- Etikettieren/Verpacken

RECYCLING – WAS PASSIERT MIT DER LEEREN DOSE?





UMRECHNUNGSTABELLE – WIE GROSS, WIE SCHWER?

Die Füllmenge von Dosen ist immer in ml angegeben. Dabei gibt es standardmäßig vier verschiedene Größen. Möchte man nun die Nährwerte von Gemüse im Aufguss, z.B. Möhren aus der Dose, berechnen, steht man in der Regel vor dem Problem, dass sich die Nährwertangaben des Herstellers auf 100 g des Produktes beziehen. Wichtig ist daher neben der Füllmenge das Abtropfgewicht. Die folgende Tabelle zeigt auf einen Blick das durchschnittliche Abtropfgewicht von Lebensmitteln in der Dose.

Füllmenge in ml	Abtropfgewicht in g
212	ca. 110–130
425	ca. 220
580	ca. 340
850	ca. 460–500

Hierbei gilt zu beachten, dass Fertiggerichte, z.B. Eintöpfe, oder Gemüse in Sauce wie Ratatouille nicht nach dieser Tabelle umgerechnet werden dürfen, da bei diesen der komplette Inhalt der Dose verzehrt wird.

ZWEI WEGE DER HALTBARMACHUNG

Bei der Haltbarmachung durch Wärmebehandlung unterscheidet man zwei Verfahren, die Sterilisation und die Pasteurisation. Wie sich diese beiden Methoden unterscheiden und bei welchen Lebensmitteln sie eingesetzt werden, sehen Sie in der folgenden Tabelle.

Sterilisation	Pasteurisation
Gargut wird Temperaturen über 100 °C (bis max. 130 °C) ausgesetzt	Gargut wird Temperaturen unter 100 °C ausgesetzt
geeignet für Lebensmittel ohne eigene Schutzmechanismen	geeignet für Lebensmittel mit eigenen Schutzmechanismen wie beispielsweise einem hohen Säure- oder Zuckergehalt
Beispiele: Bohnen, Erbsen, Wurstwaren	Beispiele: Konfitüren, Obst- und Sauerkonserven

DOSENKÜCHE IM ALLTAG DIE VORTEILE IM ÜBERBLICK

LEBENSMITTEL IN DOSEN

- sind gesund, nährstoff-, vitamin- und mineralstoffreich – sie haben einen vergleichbaren Vitamingehalt wie frische Lebensmittel im verzehrfertigen Zustand. Dies wurde vom Institut für Lebensmittelqualität in Willich 2008 in einer Nährwertuntersuchung wissenschaftlich abgeprüft. Details zu dieser und anderen Untersuchungen finden Sie unter www.initiative-lebensmitteldose.de im Bereich Fachforum → Informationsmaterial → Infoblätter
- erweitern den Speiseplan, da viele Verbraucher keine Zeit für die Zubereitung von frischen Produkten haben
- sind durch Wärmebehandlung mehrere Jahre haltbar
- sind frei von Konservierungsstoffen
- können ohne Kühlung, das heißt ohne Energieverbrauch gelagert werden
- kommen dem Einkaufsverhalten der Verbraucher entgegen, da man nicht jeden Tag zum Supermarkt gehen muss und sie zu Hause ideal stapeln kann
- bieten Verbrauchern die Möglichkeit, auf Angebote zu reagieren
- sind zeitgemäß, da Dosen umweltfreundlich recycelt werden können

TIPPS & TRICKS

- **Kochen unnötig:** Gerichte aus der Dose müssen nur erwärmt und nicht gekocht werden – das schont die Vitamine.
- **Bequemes Aufbewahren:** Beschichtete Dosen, die bereits geöffnet wurden, können bedenkenlos zwei bis drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die verwendeten Innenschutzlacke, die mehrfach von unabhängigen Instituten auf ihre Lebensmittelunbedenklichkeit getestet werden, verhindern, dass unerwünschte Stoffe in das Füllgut gelangen. Un- oder teilbeschichtete Dosen, die nicht sofort nach dem Öffnen verbraucht werden, sollte man in ein geeignetes Vorratsgefäß umfüllen. In Deutschland hergestellte Lebensmitteldosen sind innenbeschichtet und somit eine gute Wahl.
- **Kleinere Beulen oder Knicke in der Dose sind unproblematisch:** Die moderne Beschichtung ist so flexibel, dass die Qualität des Lebensmittels nicht beeinträchtigt wird.
- **Abmessen leicht gemacht:** Die leere Dose kann man prima als Messbecher einsetzen. Die entsprechende Füllmenge in ml ist auf jeder Dose angegeben – sie reicht von 212 bis 850 ml.