

Z tradycjami

W Austrii kilkunastowiekowe są nie tylko tradycje związane z produkcją sadowniczą, ale również z przetwarzaniem owoców w gospodarstwach i bezpośrednią sprzedażą. Tamtejsi sadownicy powszechnie przerabiają zebrane owoce na soki, „wina” i inne napoje alkoholowe oraz octy winne. Okazuje się, że taka działalność nie jest obwarowana zbyt dużymi restrykcjami (osoby przetwarzające owoce czy warzywa są zobowiązane spełniać wymogi zawarte w rozporządzeniach WE nr 852/2004 i 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady dotyczące higieny oraz bezpieczeństwa żywności, a także w przepisach krajowych), choć należy od niej odprowadzać stosowny podatek. Prowadzeniu sprzedaży bezpośredniej sprzyjają w Austrii tradycje kupowania zdrowej, świeżej żywności bezpośrednio w gospodarstwach, w których ją wyprodukowano. Takiej żywności nadawane są odpowiednie certyfikaty, poświadczające zdrowotność, bezpieczeństwo oraz pochodzenie towaru. Sprzyja to produkcji owoców i rozwojowi małego przetwórstwa w indywidualnych gospodarstwach.

WŁASNA PRODUKCJA I SPRZEDAŻ

Historia gospodarstwa Obstbau Allerstorfer w kraju związkowym Salzburg (środkowa Austria) sięga roku 1450, od którego jest ono prowadzone i zarządzane przez kolejne pokolenia o tym samym nazwisku. Jak informował obecny właściciel gospodarstwa Franz Allerstorfer (fot. 1), od 1830 r. uprawia się w nim rośliny sadownicze, a od około 40 lat prowadzona jest sprzedaż bezpośrednia owoców. Od 20 lat na skalę komercyjną produkowane są soki i napoje alkoholowe. Całkowita powierzchnia gospodarstwa to 40 ha, z czego 14 ha zajmują sady jabłoniowe (pozostały teren przeznaczony jest pod uprawę kukurydzy, produkcję choinek, a część jest zalesiona). Ponieważ większość jabłek sprzedawana jest bezpośrednio w gospodarstwie, w produkcji znajduje się kilkanaście ich odmian, jak ‘Delbarestival’, ‘Elstar’, ‘Gala’, ‘Golden Delicious’, ‘Jonagored’, ‘Rubinette’, ‘Novajo’, ‘Topaz’, ‘Pinova’, ‘Idared’, ‘Mairac’ i Rubens®. Około dwóch trzecich zbieranych



Fot. 1. Franz Allerstorfer jest właścicielem rodzinnego gospodarstwa sadowniczego

fot. 1–3 M. Podymiak

jabłek stanowią owoce deserowe, pozostałe przeznacza się do produkcji soków i wina. ▶

reklama

DAR OGRODU USŁUGOWE TŁOCZENIE SOKU Z OWOCÓW I WARZYW

MOBILNA TŁOCZNIA – TŁOCZYMY RÓWNIEŻ NA MIEJSCU U KLIENTA



Oferujemy maszyny do produkcji soku naturalnego



Kreuzmayr

Brudzew 28, 98-235 Błaszki, tel. 512 088 347, soki@darogrodu.pl, www.DarOgrodu.pl



Fot. 2. Do tłoczenia soku używana jest prasa taśmowa



Fot. 3. Franz Allerstorfer prezentuje urządzenie do produkcji octu jabłkowego

◀ SOKI TYLKO ZE ŚWIEŻYCH JABŁEK

Już w trakcie zbioru jabłka są sortowane na owoce najlepszej jakości (deserowe) i drugiej klasy – przeznaczone bezpośrednio do produkcji soku. W przypadku tego gospodarstwa, sok wytwarza się wyłącznie ze świeżych jabłek, gdyż, jak powiedział F. Allerstorfer, zdecydowanie łatwiej i taniej przechować sok lub „wino” niż jabłka. Owoce najlepszej jakości trafiają do chłodni (o łącznej pojemności 150 t), gdzie są przechowywane do maja lub czerwca następnego roku. Z jabłek gorszej jakości, odsortowanych po okresie przechowywania, nie produkuje się soku, ale

przeznacza na sprzedaż jako jabłka drugiej klasy (do smażenia, pieczenia itp.).

Do tłoczenia soku od 12 lat wykorzystywana jest prasa taśmowa, zakupiona w firmie Voran, a później zmodernizowana przez firmę Kreuzmayr, co pozwoliło dwukrotnie zwiększyć jej wydajność (przy jej użyciu można teraz przerobić 3 t jabłek/godz., fot. 2). Sok po wytlóczeniu trafia do jednego z dwóch zbiorników buforowych (5000 l pojemności każdy), gdzie pozostaje przez kilkanaście godzin (zwykle sok tłoczy się rano i na noc pozostawia w zbiornikach). W tym czasie zachodzi naturalna sedymentacja – cząstki stałe opadają na dno, przez co sok staje się bardziej klarowny. Dodatkowo przy produkcji typowo klarowanych soków, dodawane są specjalne enzymy, które przyspieszają wytrącanie się cząstek białkowych z soku. Jak stwierdził F. Allerstorfer, jeszcze kilka lat temu produkował on prawie wyłącznie soki klarowane. Obecnie tendencja się zmieniła i klienci oczekują głównie naturalnych mętnych soków, których teraz produkuje się zdecydowanie więcej. Następnego dnia sok jest zlewany, filtrowany i pasteryzowany. Woda do tego procesu jest podgrzewana w kotle na olej lekki o mocy 90 kW. Drugi taki sam kocioł podgrzewa wodę potrzebną do mycia butelek. Na pierwszym etapie są one dezynfekowane specjalnym środkiem, następnie myte gorącą (60°C) wodą i spłukiwane zimną. Sok po pasteryzacji kierowany jest bezpośrednio na linię do nalewania go do butelek. Nalewanie, kapslowanie i naklejanie etykiet są w pełni zautomatyzowane. Służy do tego celu karuzelowa linia firmy Fimer, umożliwiająca przygotowanie do 2500 litrowych butelek soku w ciągu godziny. Butelki są zwrotne, dlatego wykorzystuje się je kilkakrotnie. Przydatność do spożycia soków klarowanych wynosi 18 miesięcy, soków mętnych – 12 miesięcy.

„WINA”, OCTY I DESTYLATY

W gospodarstwie państwa Allerstorfer część soku jabłkowego przeznaczana jest do produkcji „wina” (*Möste, most, cider*) zawierającego 6% alkoholu. W tym celu, sok po wyłoczeniu trafia do zbiorników fermentacyjnych. Tu dodawane są drożdże i przez 3–4 tygodni w temperaturze 16°C odbywa się fermentacja. Po tym czasie wino jest filtrowane i przepompowane do innych szczelnie zamkniętych zbiorników, z których jest stopniowo rozlewane do butelek. Trwałość takiego produktu, przechowywanego w temperaturze 6°C, wynosi 2–3 lat, ale jak zapewniał F. Allerstorfer, sprzedaje *most* w ciągu jednego roku. Popularność tego trunku w Austrii jest tak duża, że w Obstbau Allerstorfer produkuje się go więcej niż soku.

Specyficznym produktem wytwarzanym w gospodarstwie rodziny Allerstorfer jest ocet jabłkowy. Surowcem do jego produkcji jest „wino” jabłkowe. Umieszcza się je w specjalnym zbiorniku o pojemności 40 l (fot. 3), w którym odbywa się dalsza fermentacja. Ważne jest jednak to, by w trakcie tego procesu nie wzrastała nadmiernie temperatura (nie powinna ona przekraczać 35°C), dlatego w tym celu wykorzystuje się specjalną chłodnicę wodną. Dodatkowo doprowadzane jest powietrze, co zapewnia przebieg fermentacji tlenowej, koniecznej do powstania kwasu octowego. Proces ten trwa około 40 dni. Po tym czasie prawie gotowy produkt jest przelewany do zbiornika, w którym odbywa się jeszcze naturalny proces jego klarowania. W kilku takich zbiornikach ocet przechowywany jest nawet 6 miesięcy. Ponadto w gospodarstwie tym z różnych owoców wytwarzane są destylaty (tzw. schnapsy), które zawierają 40–50% alkoholu.

SPRZEDAŻ „Z PODWÓRKA”

Bezpośrednio przy gospodarstwie znajduje się sklep, w którym, jak zapewniał właściciel, sprzedaje się większość produkowanych tu jabłek oraz około 40% soków, „win”, octu i schnapsów. Produkty te (zwłaszcza soki i „wina”) dostarczane są także do sieci supermarketów. Poświadczeniem jakości towarów wytwarzanych w gospodarstwie rodziny Allerstorfer jest znak jakości „Gutes vom Bauernhof”, który gwarantuje pochodzenie produktu i jego jakość (posiada go 1450 gospodarstw austriackich, a nadawany jest na 2 lata i po tym okresie musi zostać odnowiony). O wysokiej jakości produktów świadczą również liczne wyróżnienia, jakie przyznano gospodarstwu z Oberndorfu, np. „Złota Gruszka” („Die Goldene Birne”) – odznaczenie przyznawane najlepszym produktom na corocznych targach żywności i sprzedaży bezpośredniej AB HOF Wieselburg (czyt. HO 6/2011).

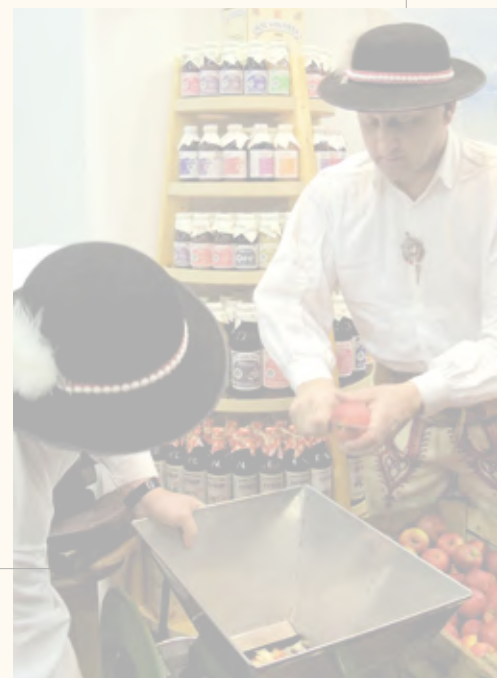
Mariusz Podymniak

Wymagania i szanse

Rozmowa z Krzysztofem Maurerem (fot. 1), krajowym pionierem w produkcji naturalnie tłoczonych soków owocowych z Zarzeczka koło Łącka. Soki wytworzone w P.P.U.H. Tłocznia Maurer sprzedawane są w całym kraju – zarówno w małych sklepach, jak i sieciach supermarketów. Cały czas prowadzona jest również ich bezpośrednia sprzedaż w firmowym sklepie (fot. 2 na str. 20) w Zabrzeży koło Łącka.

– Panie Krzysztofie, jest Pan, jeśli nie pierwszym, to jednym z pierwszych polskich sadowników, który rozpoczął produkcję na skalę komercyjną naturalnie tłoczonych soków owocowych. Od jak dawna się Pan tym zajmuje i jak ta produkcja rozwinęła się w Pana firmie w ostatnich latach?

Krzysztof Maurer: Produkcją soku na sprzedaż zajmuję się od 2002 r., a działalność jako P.P.U.H. Tłocznia Maurer prowadzę od 2003 r. Zakładając firmę, myślałem, że soki będą wytwarzały z jabłek i gruszek pochodzących z własnego sadu. W tej chwili wykorzystuję także owoce (w ilości 200 ton rocznie) pozyskiwane od okolicznych sadowników. Oczekiwania klientów ▶



Fot. 1. Krzysztof Maurer podczas prezentacji tłoczenia soku