



Immer auf Nummer sicher: Mit Tiefkühlkost

Die Produkte aus der Kälte überzeugen durch Qualität & Sicherheit

(ddp direct) Die Vorteile von Tiefkühlkost (TKK) sprechen für sich selbst: Eine ganzjährige Verfügbarkeit, die bedarfsgerechte Portionierbarkeit sowie die problemlose Zubereitung werden von den Verbrauchern als wesentliche TKK-Vorteile angesehen. Wichtiger aber noch - dies zeigen die anhaltenden Diskussionen um die Qualität von Lebensmitteln: Die Produktsicherheit - sozusagen das Null-Risiko - ist ein entscheidendes Leistungskriterium, das für TKK spricht.

Dabei gilt der Grundsatz: Es werden nur qualitativ hochwertige Lebensmittel-Rohwaren verwendet und diese werden innerhalb kürzester Zeit bei sehr niedrigen Temperaturen durch die so genannte Schockfrostung haltbar gemacht. Zudem müssen die Rohwaren exakt den Anforderungen der Hersteller von TKK entsprechen, so dass beispielsweise der Anbau von Gemüse durch ständige Qualitätsüberwachungen gewährleistet wird und die Ernte erst wenige Stunden vor der Weiterverarbeitung beginnt. Fische werden schon an Bord des Fangschiffes tiefgefroren. Die strengen Kriterien der Qualitätssicherung gelten während der gesamten Produktion bis hin zur Verpackung, der Lagerung und dem Vertrieb der Produkte.

Der Zeitfaktor ist entscheidend

Das Verarbeitungstempo bei der Produktion von Tiefkühlkost ist der entscheidende Faktor, um die Frische der Produkte garantieren zu können. Bei der industriellen Herstellung von Tiefkühlkost erfolgt das Absenken der Temperatur der verarbeiteten Lebensmittel bei circa -30 °C bis -50 °C mit äußerst hohen, produktangepassten Gefriereschwindigkeiten.

Diese sind abhängig von der Produktart, der Menge und dem Tiefgefrierverfahren. In der Regel sind die meisten Lebensmittel innerhalb von 4 bis 20 Minuten tiefgefroren. Danach werden die TK-Produkte ständig bei mindestens -18 °C gekühlt. Bei dieser Temperatur kommen die Zellaktivitäten zum Stillstand, zudem sorgt sie stets für bakteriologisch einwandfreie und sichere Produkte. Die industrielle Schockfrostung ist damit die schonendste Art der Haltbarmachung ganz ohne Konservierungsstoffe.

Vorsicht ist besser als Nachsicht

Alle Hersteller verfügen über ein lückenloses Qualitätsmanagement, das vor, während und nach dem Produktionsprozess zum Einsatz kommt. Die Qualitätssicherung umfasst die Produktentwicklung, Erzeugung der Rohstoffe, die Anlieferung oder die etwaige Zwischenlagerung, Vorbereitung und Verarbeitung, Verpackung und Lagerung sowie die Logistik bis hin zur Produktbeobachtung im Markt.

Immer auf der sicheren Seite

Die Tiefkühlung bringt noch weitere Vorteile mit sich: Tiefgefrorene Lebensmittel sind hygienisch absolut sichere Produkte mit Frischewert. Die Frische der tiefgekühlten Produkte wird durch die Schockfrostung lediglich in einen Kälteschlaf versetzt und bleibt bis zur Zubereitung zuhause erhalten - auch nach längerer Lagerdauer.

Die tiefen Temperaturen und die sachgerechte Verpackung schützen die Tiefkühlkost zudem vor Mikroorganismen und Verunreinigungen. Durch den Gefriervorgang werden viele mikrobiologische Prozesse, die in einem Lebensmittel zur Entstehung schädlicher Stoffe oder zum Lebensmittelverderb führen können, gestoppt. Die meisten Gemüsesorten - sowohl für naturbelassenes TK-Gemüse als auch für TK-Gemüsezubereitungen - werden vor dem Gefriervorgang blanchiert. Dabei wird das Gemüse in Wasser oder wasserdampfgesättigter Luft bei Temperaturen um die 100 °C erhitzt. Hierdurch werden Keime oder Bakterien (wie bspw. auch der EHEC-Erreger) vollständig abgetötet. Das Blanchieren hat aber noch einen besonderen Effekt: Erbsen, Bohnen und Spinat behalten so ihre schöne natürliche Farbe.

Genuss ohne Risiko

Gerade in einer Zeit, in der die Verbraucher oftmals eher verunsichert, als aufgeklärt werden und die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln eine umso größere Rolle spielen, kann die Tiefkühlkost mit ihren hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandards punkten. Es kommt also nicht von ungefähr, dass jeder Bundesbürger mittlerweile durchschnittlich 40,2 Kilo Tiefkühlkost pro Jahr verzehrt. Tiefkühlkost garantiert Genuss ohne Risiko.

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/5351ua>

Permanenlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/vermischtes/immer-auf-nummer-sicher-mit-tiefkuehlkost-74884>

Pressekontakt

Deutsches Tiefkühlinstitut

Frau Carola Herckelrath
Reinhardtstraße a 18
10117 Berlin

herckelrath@tiefkuehlkost.de

Firmenkontakt

Deutsches Tiefkühlinstitut

Frau Carola Herckelrath
Reinhardtstraße a 18
10117 Berlin

tiefkuehlkost.de; frischer-als-frisch.de
herckelrath@tiefkuehlkost.de

=== Das Deutsche Tiefkühlinstitut dti ===

Das Deutsche Tiefkühlinstitut wurde im Jahr 1956 als Arbeitsgemeinschaft Deutsche Tiefkühlkette gegründet.

Das dti versteht sich als DIE Plattform für die deutsche Tiefkühlbranche und als Interessenvertreter und neutraler Sprecher der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland. Als Organ der Branche repräsentiert das dti Unternehmen aus allen Gliedern der Tiefkühlkette: Angefangen bei den Produzenten von Tiefkühlkost, Zulieferer- und Dienstleistungsbetrieben über Logistikunternehmen bis hin zum Handel. Damit ist das dti, dank seiner einzigartigen Struktur, ein starker Partner für seine Mitglieder.

Im Rahmen der generischen Öffentlichkeitsarbeit ist das dti Ansprechpartner für Medienvertreter und Informationsstelle für Verbraucher, Multiplikatoren, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, um über die Vorteile von Tiefkühlkost und den richtigen Umgang mit TK-Produkten aufzuklären.

Als Mitglied im Netzwerk bedeutender Institutionen und Organisationen der Ernährungswirtschaft ist das dti stetig über Ereignisse und Veränderungen in der deutschen Lebensmittelwirtschaft informiert. Auf internationaler Ebene findet ein kontinuierlicher Erfahrungsaustausch mit Partnerorganisationen statt.

Das dti sieht seinen Auftrag darin, als Branchendienstleister und zentrale Informationsstelle für seine Mitglieder einzutreten. Die Themenbereiche umfassen die Analyse des nationalen und internationalen Tiefkühlmarktes, Rechtsfragen und fachspezifische Fragestellungen. Als Drehscheibe der Branche verfügt das dti über intensive langjährige Kontakte zu Entscheidern der Tiefkühlwirtschaft. Auf Veranstaltungen, Messen und Fachtagungen bietet das dti seinen Mitgliedern die Plattform zur Information und zum gemeinsamen Handeln. Das Deutsche Tiefkühlinstitut versteht sich als Motor für den firmenübergreifenden Dialog und als Forum für Kommunikation und Meinungsbildung.

Die Arbeit des dti ist politisch unabhängig. Die Informationen stets produkt- und firmenneutral.