



Trotec Case Study

Kunde:

Antonio Álvarez Jamones, Spanien
www.antonioalvarezjamones.com

Branche:

Exquisite Schinkenspezialitäten

Vorteile:

Optimale Luftfeuchtigkeit auch bei niedrigen Temperaturen von 2–3°C. Für perfektes Klima während des Reifungsprozesses.

Trotec-Produkt:

Kondenstrockner DH 160 ES

Perfektes Klima in kühlen Reifungskammern

Trotec-Luftentfeuchter sorgen für ideale Bedingungen bei der Schinkenproduktion

Trotec verbessert die Qualität von Schinken und Wurstwaren durch die in Deutschland entwickelte und hergestellte Palette an Luftentfeuchtern. Spanische Schinken und Wurstwaren sind ein weltweit anerkanntes gastronomisches Juwel, und Trotec arbeitet beim Trocknungs- und Reifeprozess mit.

Trotec ist ein international tätiges deutsches Unternehmen, das sich auf die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Entfeuchtungssystemen sowie auf Luftbefeuchtung und Temperaturregelung spezialisiert hat. Trotec bietet vielfältige Lösungen für verschiedenste Prozesse in der Lebensmittelindustrie. In diesem Fall bei der Herstellung von Schinken und Wurstwaren.

Die Entfeuchter von Trotec sorgen für die optimale relative Luftfeuchte der Verarbeitungsräume während der verschiedenen Phasen der Trocknung und Reifung. Neben der richtigen Temperatur ist die passende relative Luftfeuchte in Reifekammern und -kellern der entscheidende Faktor für die optimale Qualität des fertigen Produktes. Verlässt die relative Luftfeuchte den

optimalen Bereich führt dies zwangsläufig zu einer verminderten Qualität des Schinkens oder gar zu einem Totalverlust der Charge. Eine zu hohe Luftfeuchtigkeit würde dabei das Wachstum von Mikroorganismen begünstigen und auch die Trocknungs- bzw. Reifedauer verlängern. Andererseits käme es bei zu geringer Luftfeuchtigkeit zu einer Austrocknung der Schinkenschwarte, wodurch der Feuchtetransport aus dem Inneren heraus verzögert würde. Das Produkt wäre also außen trocken, aber innen noch frisch und unreif.

Die Bedeutung der Reifung zeigt sich in drei Aspekten:

- Farbe
- Aroma und Geschmack
- Antibakterielle Wirkung

Bei einer Erhöhung der Luftfeuchtigkeit härten die Schinken nicht aus, es entsteht Schimmel und im weiteren Fortgang könnte es sogar zu einem Befall mit Insekten bzw. Milben kommen. Weiterhin kommt es auch zu einer Veränderung von Farbe, Geschmack, Aroma und Textur. Die Lösung für das

Case Study: Álvarez, Spanien

Trotec Luftentfeuchter DH 160 ES

Problem der überschüssigen Feuchtigkeit bei der Reifung von Schinken und Würsten bietet Trotec mit Adsorptionstrocknern (die auch unter 0 °C arbeiten können) oder mit der Produktserie der Kondensationsentfeuchter.

Trotec-Luftentfeuchter schaffen ideale Bedingungen

In der ersten Phase des Pökeln, der Salzphase, werden die Schinken in Kammern mit einer Temperatur von 2 bis 3 °C platziert, in denen eine relative Feuchtigkeit von 75 bis 80% eingehalten werden muss. Trotec Luftentfeuchter können in Verbindung mit den Kühlgeräten in den Kammern arbeiten, um diese idealen Bedingungen aufrechtzuerhalten.

In der zweiten, der Trocknungsphase, wird die Temperatur auf 12 bis 14 °C gehalten, und die relative Luftfeuchtigkeit wird auf einen Bereich von 70 % bis 75 % etwas gesenkt.

Während der Lagerung im Keller, der dritten Phase, ist eine Temperaturkontrolle nicht notwendig, da in diesen Kellern natürliche Bedingungen herrschen, die die Temperatur das ganze Jahr über stabil halten.

Die Kellerphase ist die wichtigste und die relative Luftfeuchtigkeit darf dabei nicht mehr als 70 % betragen. Oberhalb dieses Wertes besteht ein erhöhtes Risiko von Milbenbefall. Wenn die Feuchtigkeit nicht kontrolliert wird und es zu einem Befall kommt, dann war der Aufwand der vorangehenden Reifephase vergebens. Dieses Risiko muss auf jeden Fall vermieden werden.

Bei „Antonio Álvarez Jamones“ ist man sich dessen bewusst und vertraut deshalb seit vielen Jahren die Feuchtigkeitskontrolle der verschiedenen Trocknungs- und Aushärtungsphasen den Trotec-Luftentfeuchtern an. Der Kondensationsentfeuchter DH 160 ES eignet sich dank seiner Edelstahl-Ausführung perfekt für die Nutzung im Lebensmittelbereich. Mit seinem integrierten Hygrostat hält er den eigenstellten Luftfeuchtwert sicher über den gesamten Reifeprozess.

Traditionelles Handwerk für beste Qualität

„Antonio Álvarez Jamones“ ist einer der Pioniere der geschützten Herkunftsbezeichnung „Trevélez-Schinken“. Das Traditionsunternehmen hat das Wissen und die handwerklichen Verfahren bewahrt, die seit fast 200 Jahren von erfahrenen Schinken-Handwerkern weitergegeben werden. Es handelt sich um einen Familienbetrieb, der sich mit Leib und Seele der Schinkenherstellung widmet und sich im Herzen der Alpujarra in der Ort-

schaft Trevélez, Provinz Granada, befindet. Das Unternehmen wurde von Antonio Álvarez, dem Vater der heutigen Gesellschafter, 1960 gegründet. Damals begann er mit der Pökeln und Vermarktung von Schinken aus Trevélez und produzierte etwa 150 Stück pro Jahr. Heute sind es mehr als 150.000! Die Philosophie ist dabei weiterhin sehr klar und eindeutig – man konzentriert sich darauf, den anspruchsvollen Kunden ein Produkt von hervorragender Qualität zu bieten.

Der gesamte Prozess des Trocknens und Reifens erfolgt unter völlig natürlichen Bedingungen. Diese traditionelle Methode wird derzeit nur von sehr wenigen Unternehmen praktiziert. Bei „Antonio Álvarez Jamones“ wird sie auch in Zukunft fortgeführt.

Dabei sorgt der in Edelstahl gefertigte Trotec Kondensationsentfeuchter DH 160 ES stets für die optimale Luftfeuchte.

Kondensations-Luftentfeuchter DH 160 ES

- Entfeuchtungsleistung: 85 bis 245 Liter / 24 Stunden (je nach Raumtemperatur)
- Luftmenge: 2.200 m³/h
- Bietet auch bei niedrigen Temperaturen eine sehr hohe Entfeuchtungsleistung (optional ab -0,5 °C einsetzbar)
- Robuste, korrosionsgeschützte Konstruktion, auch in hygienischer Edelstahlausführung
- Vollautomatischer Betrieb
- Professionelle Heißgas-Abtauautomatik mit automatisch geregelter Zyklusinversion
- Doppelflutiger, stufenlos selbstregulierender EC-Radialventilator
- Nachträglich sofort installierbar
- Hoher Wirkungsgrad bei zugleich geringem Energieverbrauch
- Energiekostensenkung durch prozesswärmegestützte Lufterwärmung
- DIN-Buchse für Externschaltungen und potentialfreier Kontakt zur Fernschaltung
- Integrierte Kondensatpumpe



Ausführliche Informationen zum DH 160 erhalten Sie unter: www.trotec.de/dh160

