5640 River Road
Oakdale, CA 95361
Telefon: (209)847-1367
Fax: (209)847-6806

Empfohlene Lagerungsbedingungen

Lagerungsbedingungen

Wie bei allen Lebensmittelprodukten sind auch bei getrockneten Früchten und Nüssen die Lagerungsbedingungen äußerst wichtig, um die Lagerfähigkeit zu optimieren und einem Schädlingsbefall vorzubeugen.

Das Lager sollte sauber gehalten und auch regelmäßig überwacht werden. Getrocknete Früchte und Nüsse dürfen nicht in der Nähe von Produkten gelagert werden, die starke Gerüche oder Düfte abgeben.

Auch ist die Lagerung in durch Ammoniak gekühlten Lagenhäusern zu vermeiden, da Ammoniakabgase die getrockneten Früchte und Nüsse schnell verderben können.

Außerdem muss ein Schädlingsbekämpfungsprogramm vorhanden sein, um vor Insekten und Nagetieren zu schützen. Nahrungsmittel sollten nicht direkt an Wänden gelagert werden, damit genügend Freiraum für Reinigungs- und Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen vorhanden ist. Es ist zu beachten, dass einige in Lagerhäusern auftretende Insekten schon bei Temperaturen ab 7 °C aktiv werden.

Walnüsse

Für Walnüsse liegt das Verfalldatum gewöhnlich 12 Monate nach der Produktion. Diese Zeitspanne kann jedoch durch die Art der Lagerung und Behandlung der Nüsse erheblich beeinflusst werden.

Es ist zu empfehlen, die Nüsse bei einer Temperatur von0 – 3 °C und bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60 % zu lagern. Extreme Temperaturschwankungen sollten unbedingt vermieden werden, da schnell auftretende Schwankungen von 5 °C oder höher die Ölfluktuation in Walnüssen beschleunigen können. Sobald diese Fluktuation beginnt, ist die Lagerfähigkeit der Nüsse sehr begrenzt.

Wenn geschälte oder ungeschälte Walnüsse aus der Kaltlagerung genommen und auf den Markt gebracht werden, sollte das möglichst wie folgt geschehen:

- aus der Kaltlagerung (0 – 3 °C)
- für 5 bis 7 Tage in die Zwischenlagerung (7 – 10 °C)
- dann der Umgebungstemperatur (normalen Raumtemperatur) aussetzen

Auf diese Weise wird das Temperieren der Nüsse (d. h. das allmähliche Anpassen der Nüsse an die unterschiedlichen Temperaturen) ermöglicht und somit die Ölfluktuation vermieden.

Im Einzelhandel sollten die Nüsse nicht zu lange dem direkten Summenlicht ausgesetzt werden, da die Nusskerne dadurch leicht eine dunklere Farbe annehmen und die Nüsse dann nur noch begrenzt haltbar sind.

Mit freundlicher Genehmigung von Derco Foods. Weitere Informationen können über www.dercofoods.com eingeholt werden.