

Zusatzinformationen zum Video „So werden Pommes frites gemacht“



Video für Pädagog:innen mit Zusatzinfo zur Pommes-Produktion
<https://youtu.be/7r7h1gBArAM> (3:11)

Zusatzinfo:

Pro Stunde können maschinell 7,5 bis 8 Tonnen Kartoffeln verarbeitet werden. D.h. täglich werden in der im Video gezeigten Produktion 20 Tonnen Kartoffeln zu Pommes verarbeitet.

- **Anlieferung:**
Anlieferung der Rohkartoffeln in das Vorbereitungsgebäude, die Kartoffeln werden dort gewaschen.
- **Sortierung nach der Länge:**
Das Sortieren erfolgt maschinell über das Fließband sowie durch eine händische Kontrolle.
- **Schälung mittels Dampf:**
Kurzer Prozess, die Kartoffeln werden angekocht, die Schale fällt durch den Dampfdruck und die anschließende Entspannung von selbst ab.
- **Maschinelles, optisches Vorsortieren:**
Vorsortieren der Kartoffeln – auch um sicher zu gehen, dass alle Fremdkörper (z.B. Steine vom Feld) aussortiert wurden.
- **Schneiden:**
Das Schneiden erfolgt durch ein Wassermesser – die Kartoffeln werden im Wasserstrom durch ein Messergitter geschoben. Es entstehen Rohpommes, die auch noch Mängel („Defects“), wie Schalenrückstände oder Drahtwurmlöcher, aufweisen.
- **Optische maschinelle Sortiersysteme:**
Die Sortiersysteme stellen mögliche „Defects“ fest und scheiden diese Kartoffelstellen aus. Die Überprüfung erfolgt über die menschliche Qualitätskontrolle.
- **Frittieren:**
Nach der Qualitätskontrolle werden die Pommes kurz blanchiert und gelangen im Anschluss in die Fritteuse.
- **Tiefkühlen, Portionieren und Verpacken:**
Nach der Fritteuse gelangen die Pommes frites in die Kühlung und anschließend in die Tiefkühlung. Danach werden sie portioniert und gelangen direkt in die Verpackung.

Conclusio für die Pädagog:innen:

Hinter der Produktion von Pommes frites steht ein intensiver maschineller Aufwand. Durch diesen kann eine große Menge an Pommes frites täglich produziert werden. Die menschlichen Tätigkeiten beziehen sich hier in erster Linie auf die Qualitätskontrolle sowie die Bedienung und Wartung der Maschinen.