



Das Vakuum

Was ist und wie entsteht Vakuum?

Das Vakuum wird mechanisch, durch Abpumpen der Luft erzeugt. Der Vorgang in der Verpackungsmaschine ist sehr einfach. Eine Pumpe saugt die in der Verpackung vorhandene Luft ab. Mit der Luft verschwindet auch der Sauerstoff, der nicht nur für den Menschen, sondern auch für Mikroorganismen, wie Bakterien und Schimmelpilze lebenswichtig ist. Ihre Vermehrung wird dadurch blockiert und ihr Metabolismus und damit auch die Gärungsvorgänge, gehemmt. Aus den oben beschriebenen Gründen ist es sehr vorteilhaft, Lebensmittel und wertvolle Gegenstände zu vakuumieren. Mit einer einwandfreien, randscharf geschweißten Naht wird der Beutel hermetisch verschlossen.

Warum ist Luft schädlich?

Der in der Luft enthaltene Sauerstoff fördert die Vermehrung der Bakterien und Schimmelpilze, die für das Verderben der Lebensmittel verantwortlich sind (Ranzigwerden der Fette, Braunwerden des Obstes, Froststellen und natürlich Verlust von Geschmack). Das Vakuumverpacken durch Absaugen der Luft verringert und verzögert die oben beschriebenen Auswirkungen und verlängert dadurch die Haltbarkeit. Auch was die Hygiene betrifft, bietet die Vakuumverpackung größere Sicherheit, da sie die Vermehrung der Keime in den Lebensmitteln hemmt.

Längere Haltbarkeit und höhere Qualität der Lebensmittel

Wer das Glück hat, einen Obst- und Gemüsegarten zu besitzen, muss sich keine Sorgen mehr machen, was er mit den Produkten tut, die er in der Erntezeit nicht verbrauchen kann. Aber auch wer dieses Glück nicht hat, kann die Vorteile der Vakuumverpackung voll nutzen, da er Obst und Gemüse der jeweiligen Jahreszeit auch in größeren Mengen kaufen und bestens konservieren kann. Ein weiterer Vorteil dieses Systems besteht darin, am Tag nicht verbrauchte bzw. übrig gebliebene Lebensmittel länger aufbewahren und erst nach Tagen konsumieren zu können, ohne dass dabei der Geschmack verloren geht oder die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung durch falsche Aufbewahrung besteht. Kurz gesagt: Frische, Geschmack, Sicherheit, Zweckmäßigkeit. Zeit-, Geld- und Arbeitersparnis!