

Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding

Pasteurisatie: een kritisch proces

Goede tijd -temperatuur combinatie van groot belang voor effectief pasteuriseren

Algemeen

Pasteurisatie is een verhittingstechniek om bacteriën te doden. Met het oog op de veiligheid van het uiteindelijke product is het dan ook van groot belang dat dit proces goed gebeurt.

Hoe kunt u dat doen

- Niet alle bacteriën sterven even snel af, daarom dient de pasteurisatietemperatuur bij 65°C minimaal 30 minuten te duren.
- Bij 85°C sterven bacteriën sneller en mag de pasteurisatietijd verkort worden tot twee à 3 seconden.
- Om er zeker van te zijn dat uw pasteurisatieketel alle kwalijke bacteriën heeft gedood, dient u de pasteurisatie te laten verlopen volgens het voorschrift van de leverancier van de pasteurisatieketel. In de beschrijving van de pasteurisatieketel is een temperatuur tijdtabel opgenomen waarbij de fabrikant de pasteurisatie garandeert.
- Na de pasteurisatie moet de ijsmix binnen 5 uur tot onder de 7°C zijn teruggekoeld.
- Als de temperatuur van de mix te lang tussen de 55°C en de 7°C verblijft, is de kans op groei van nog mogelijk aanwezige bacteriën aanwezig. Deze bacteriën worden daarna niet meer gedood en worden geconsumeerd met alle mogelijke gevolgen van dien.
- Zowel het pasteuriseren als het terugkoelen is een kritisch proces (CCP). In verband met de aantoonbare beheersing is het verstandig om een registratie van de meting bij te houden van elke mixbereiding.