

Przetwórcą owoców i warzyw

751402

Inna nazwa zawodu: kwasiarz

Zadania i czynności

Kwasiarz warzyw zajmuje się produkcją i przygotowaniem do sprzedaży różnego rodzaju kiszonek. Wykorzystuje proces fermentacji mlekowej do utrwalania i przetwarzania świeżych warzyw (kapusty, ogórków, szczawiu). Kwas mlekowy zabezpiecza produkt przed rozwojem bakterii gnilnych, które powstają na powierzchni kiszonki w warunkach tlenowych. Celem kwasiarza jest uzyskanie wyrobów wysokiej jakości, o czym decyduje właściwe przygotowanie surowca (sortowanie, rozdrabnianie, układanie w pojemnikach) i przebieg fermentacji w silosach, beczkach lub dołach kwaszarniczych. W pierwszej kolejności wietrzy, myje i dezynfekuje pojemniki fermentacyjne oraz uzupełnia powłoki ochronne w silosach (by zapobiec niekorzystnym reakcjom chemicznym między metalem i betonem, z którego zostały wykonane i kwasem z kiszonki). Następnie usuwa z partii przeznaczonej do obróbki warzywa nadpsute, uszkodzone, mocno zwiędnięte i przemarznięte, a przez to narażone na szybki rozwój drobnoustrojów, utratę wartości odżywczych i gnicie. Ocenia także świeżość poszczególnych partii towaru i pod kierunkiem przełożonego ustala kolejność, w jakiej mają trafić do kwaszenia. Sortuje ogórki wg. wielkości ręcznie lub za pomocą automatycznego sortownika. Kapusta przywieziona do zakładu jest na wstępie poddawana procesowi dojrzewania (bielenia). Po zważeniu kwasiarz układa ją na paletach i umieszcza na ok. 10 dni w przewiewnym, chłodnym miejscu. Następnie usuwa z główek kapusty 2–3 warstwy zewnętrznych, nieużytecznych liści i przycina głąby. Po namoczeniu i umyciu mechanicznymi myjkami lub ręcznie, warzywa oraz przyprawy (marchew, korzenie chrzanu itp.) trafiają na automatyczne krajalnice i szatkownice, gdzie są przerabiane na krajankę odpowiedniej grubości. Z główek kapusty wycina się przedtem głąby – specjalnymi automatycznymi świdrami stanowiącymi część szatkownicy lub ręcznie, po przecięciu główki kapusty na pół. Ogórki są myte twardymi myjkami szczotkowymi (ułatwia to przenikanie zalewy z koloniami bakterii do środka i przyspiesza fermentację). Następnie krajanka jest przenoszona do pojemników fermentacyjnych (ręcznie, w koszach, na wózkach widłowych, za pomocą taśmy transportowej lub bezpośrednio z zainstalowanej nad nimi krajalnicy). Każda warstwa kapusty (wymieszanej z solą i przyprawami) jest wyrównywana ręcznie (widłami, grabiami) i ubijana aż do chwili, gdy puści pierwszy sok (mechanicznym ubijakiem, a w małych kwaszarniach tradycyjnie deptana przez pracowników ubranych w czyste, gumowe buty). Ogórki są układane w warstwy pionowe, skośne lub poziome, przekładane przyprawami (ząbki czosnku, korzenie chrzanu) i zalewane solanką. Tak przygotowane pojemniki z warzywami przykrywa się pokrywą z otworami, a następnie przygniata obciążeniem (kamieniem, blokiem betonowym) wagi 10–20% zawartości kadzi. Od tej chwili rozpoczyna się proces fermentacji mlekowej. Nadzór nad nim polega na utrzymywaniu odpowiedniej (ok. 20°C) temperatury w pomieszczeniu, w którym są umieszczone pojemniki, uzupełnianiu zalewy w ogórkach, wywiercaniu żerdziami otworów w kapuście (by uwolnić powstające w dużych ilościach gazy). Po okresie fermentacji głównej (około 10 dni dla kapusty) obniża się temperaturę do 10°C i w takich warunkach magazynuje kiszonkę (w tym czasie powstają związki aromatyczno-smakowe). W miarę potrzeby kiszonki są przeładowywane ręcznie do pojemników handlowych (drewnianych beczek, plastikowych wiader itp.). Po szczelnym zamknięciu pojemniki te są ważone, etykietowane i wysyłane do odbiorców. W małych, prywatnych zakładach kwasiarstwo

jest specjalnością mało zautomatyzowaną, w dużym stopniu opartą na pracy ręcznej. Rzadziej wymaga posługiwania się maszynami i urządzeniami półautomatycznymi, jak sortowniki, myjki, płuczki, krawalnice, młynki, taśmy, ubijaki, bloki obciążające na elektrycznych przewodnicach, w które wyposażone są przede wszystkim duże przetwórnice.