



OGV Altenfurt-Fischbach-Moorenbrunn

Hinweis zur Mosterei!

Unsere Mosterei befindet sich in Nbg.-Altenfurt,
Kath. Montessori Kindergarten, Einfahrt von der Hermann-Kolb-Str.



Liebe Vereinsmitglieder,

auch Heuer steht unsere Obstverarbeitungsanlage wieder zum Saisonbeginn, unseren Mitgliedern zur Verfügung. Sie ist genau für unsere Bedürfnisse ausgelegt, da auch kleine Mengen ab 50 kg, schnell und problemlos verarbeitet werden können. Dabei erhält jeder grundsätzlich den Saft von den eigenen, selbst mitgebrachten Früchten und entscheidet selbst über dessen Qualität!

Die Vergabe der Mosttermine erfolgt während der Mostsaison ausschließlich telefonisch, montags bis freitags jeweils von 18:00 bis 20:00 Uhr unter der

Tel.-Nr: 0157 86733365

Das Obst muss sauber und ohne Faulstellen sein.

Tipp: Obst möglich zeitnah sammeln/pflücken und bei Bedarf waschen.

Bei schmutzigen, überreifen oder gar faulen Obst behalten wir uns das Recht vor, dieses, mit Rücksicht auf den nächsten Kunden, abzuweisen!

Der Saft wird auf 82 °C gefiltert, erhitzt und in die von uns erhältlichen 3 oder 5 Liter Beutel (Bag-in Box) abgefüllt. Alternativ pressen wir ihr Obst und füllen den nicht erhitzten Saft, in die von ihnen mitgebrachten Behälter!

Der in Bag-in-Box abgefüllte Saft bleibt bis zu zwei Jahren haltbar. Die geöffnete Verpackung ist bis zu drei Monate haltbar, hier ist zu beachten, dass keine Luft in die Verpackung gelangt. Deshalb sollte der Saft nur entnommen werden, wenn der Beutel liegt. Die Beutel sollten lichtgeschützt und bei einer Temperatur von 4 – 25 °C gelagert werden. Die rel. Luftfeuchte sollte 50 – 70 % betragen. Boxen mit Beutel stehend lagern.

Leider kommt es immer wieder vor, dass der gewonnene Saft nach einiger Zeit nicht mehr genießbar ist. Durchgeführte microbiologische Untersuchungen der Böden von Obstplantagen, in dem sie wachsen, zeigen die Anwesenheit Alicycobacillus bzw. Bakteriensporen. Vom Boden als natürliches Habitat können sie sich auf die Früchte übertragen und damit unter Umständen in den Herstellungsprozess des Fruchtsaftes gelangen. Das Produkt bleibt optisch einwandfrei, d. h. es bilden sich oft keine Gase, die die Verpackung ausdehnen und es finden auch keine Verfärbungen statt. Eine Kontamination mit Alicycobacillus ist für Menschen nicht gefährlich. Alicycobacillus wurde mit dem Verderb von Fruchtmischungen in Verbindung gebracht, und auch bei großer Sorgfalt, nicht immer zu verhindern!

Wichtige Maßnahmen zur Verhinderung dieser Prozesse:

Größte Sorgfalt bei der Reinigung und Auslese der Früchte!

Bringen sie immer nur gewaschene und ausgelesene Früchte zur Verarbeitung mit!