

Informationsmaterialien über den ökologischen Landbau und zur Verarbeitung ökologischer Erzeugnisse für die Aus- und Weiterbildung im Ernährungshandwerk und der Ernährungswirtschaft

(Initiiert durch das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau)

Fruchtsafttechnik



Verarbeitung von Bio-Früchten zu Bio-Fruchtsaft

C2 Verfahrensabläufe

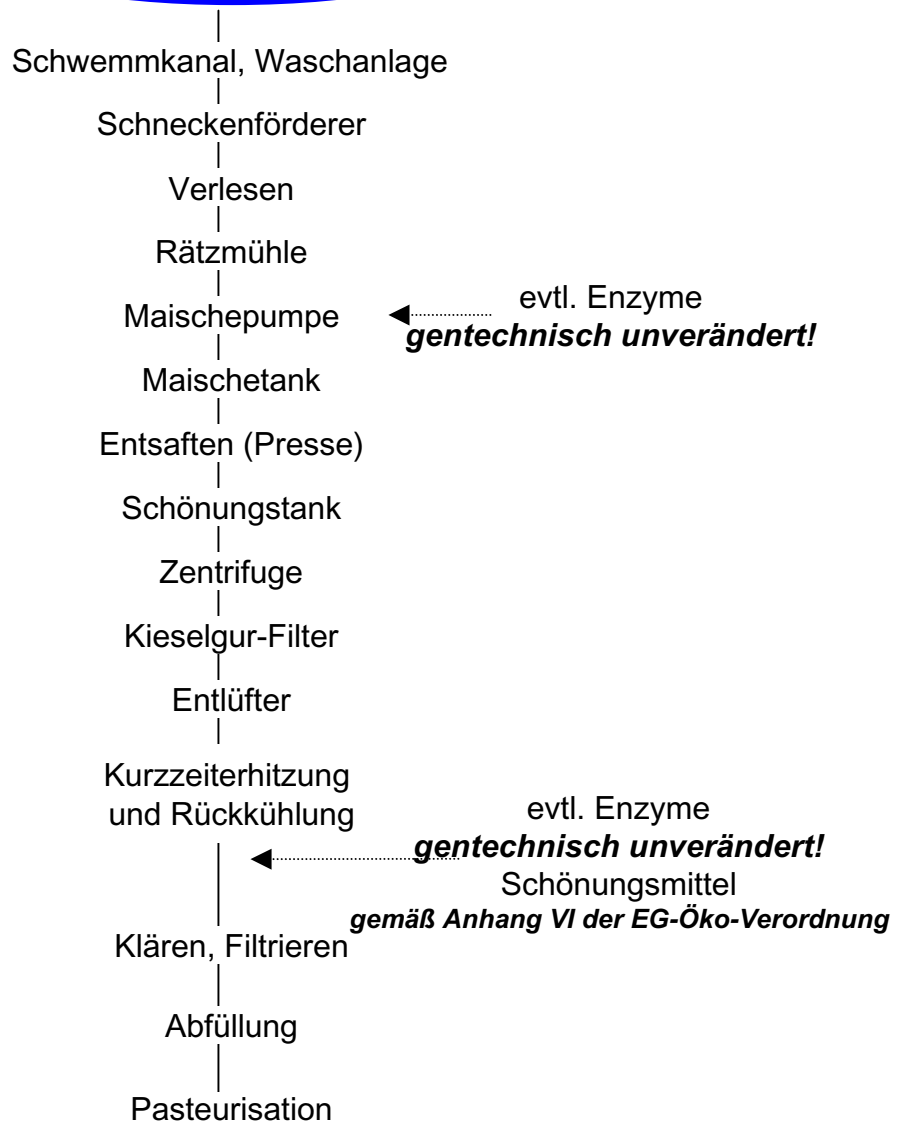
Gliederung

Bio-Kernobst zu Bio-Fruchtsaft (Direktsaft klar/naturtrüb).....	2
Bio-Kernobst zu Bio-Nektar	3
Bio-Beerenobst zu Bio-Saft (Direktsaft/ aus Konzentrat).....	4
Bio-Steinobst zu Bio-Fruchtmuttersaft.....	5
Bio-Zitrusfrüchte zu Bio-Saft.....	6
Exotische Bio-Früchte zu Bio-Mark, Konzentrat.....	7



Verarbeitung von Bio-Kernobst am Beispiel von Bio-Äpfeln und Bio-Birnen

Bio-Äpfel, - Birnen

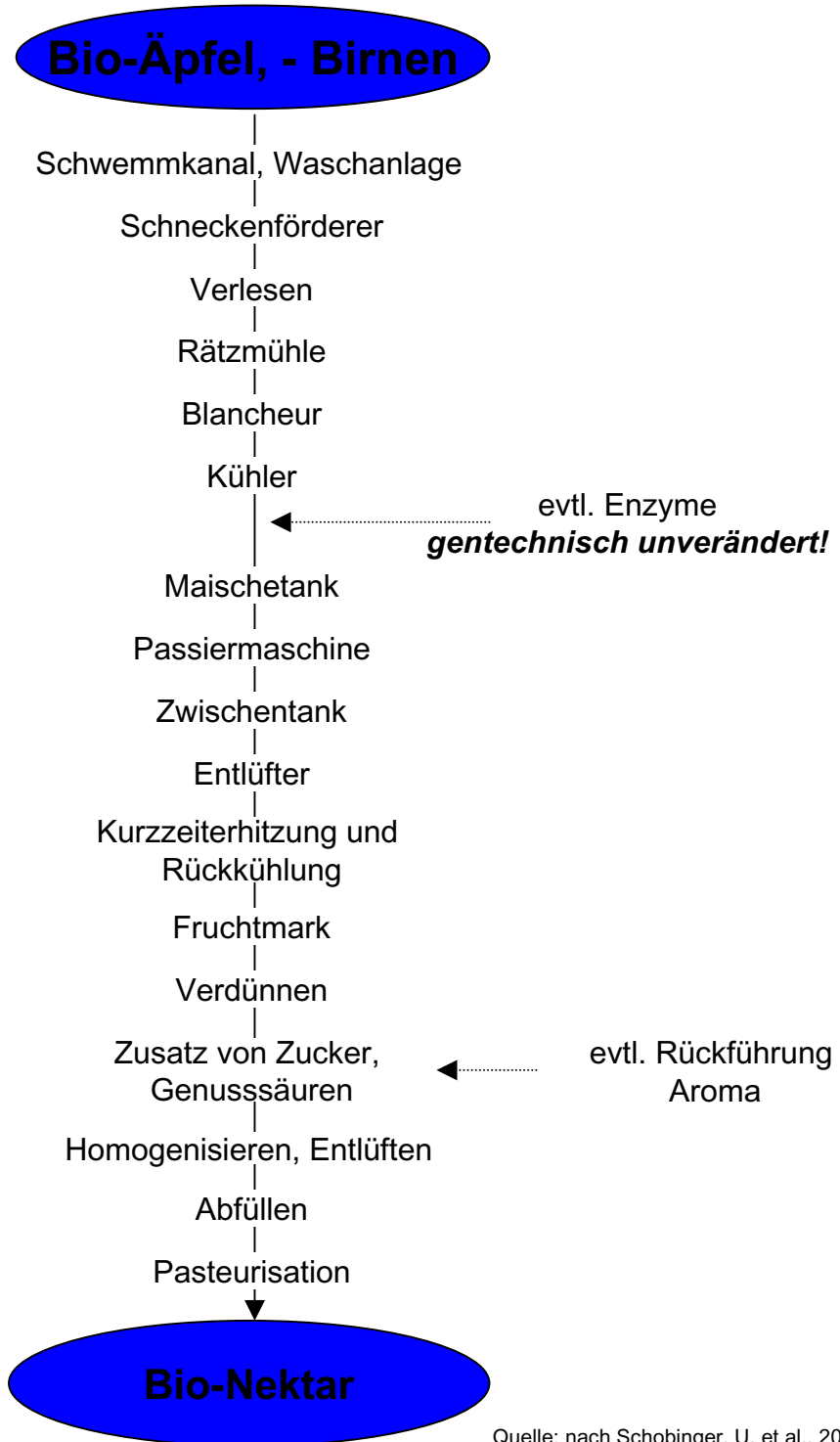


Quelle: nach Schobinger, U. et al., 2001

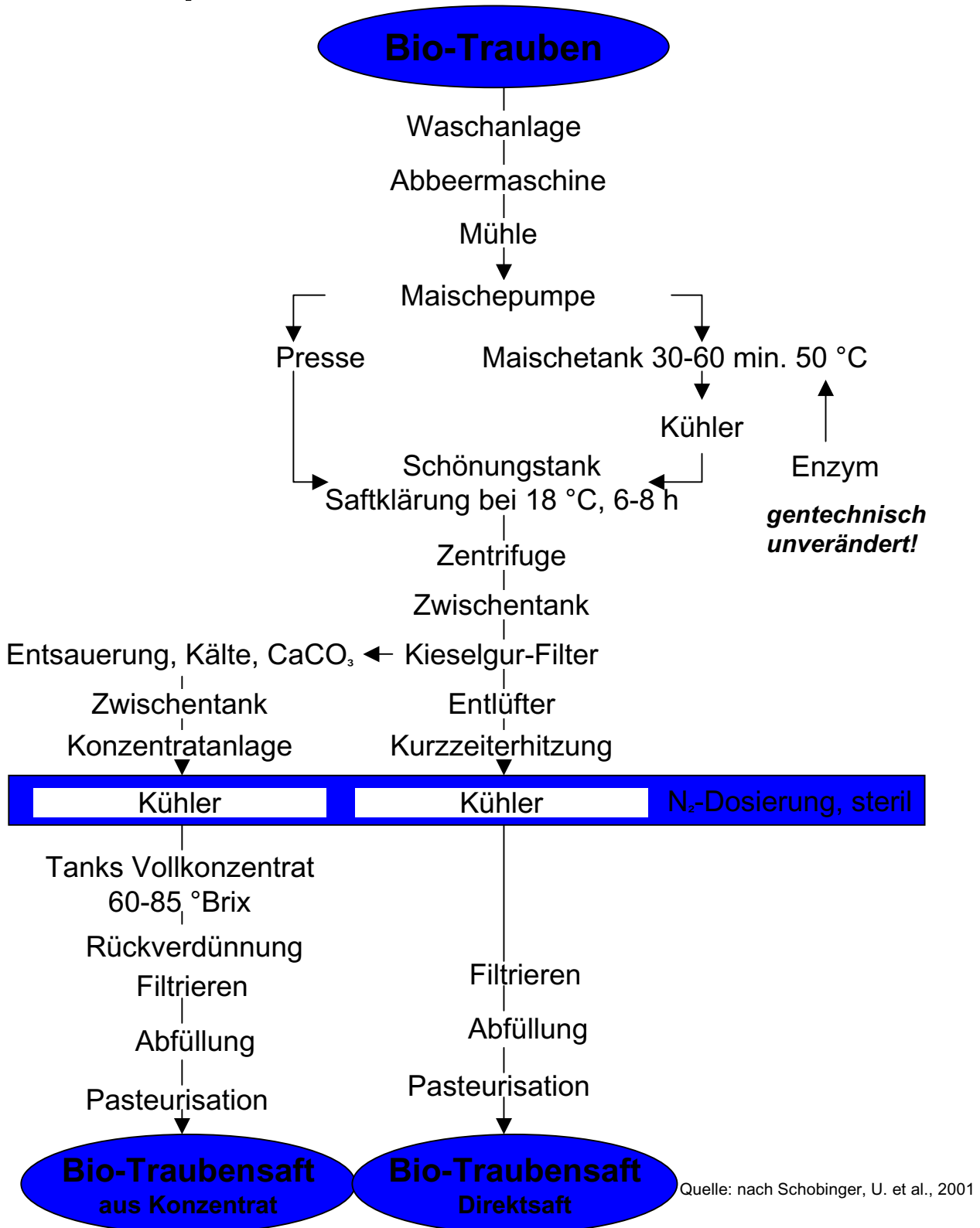
**Bio-
Apfel- oder Birnensaft
„Direktsaft“
klar oder naturtrüb**



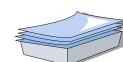
Verarbeitung von Bio-Kernobst am Beispiel von Bio-Äpfeln und - Birnen



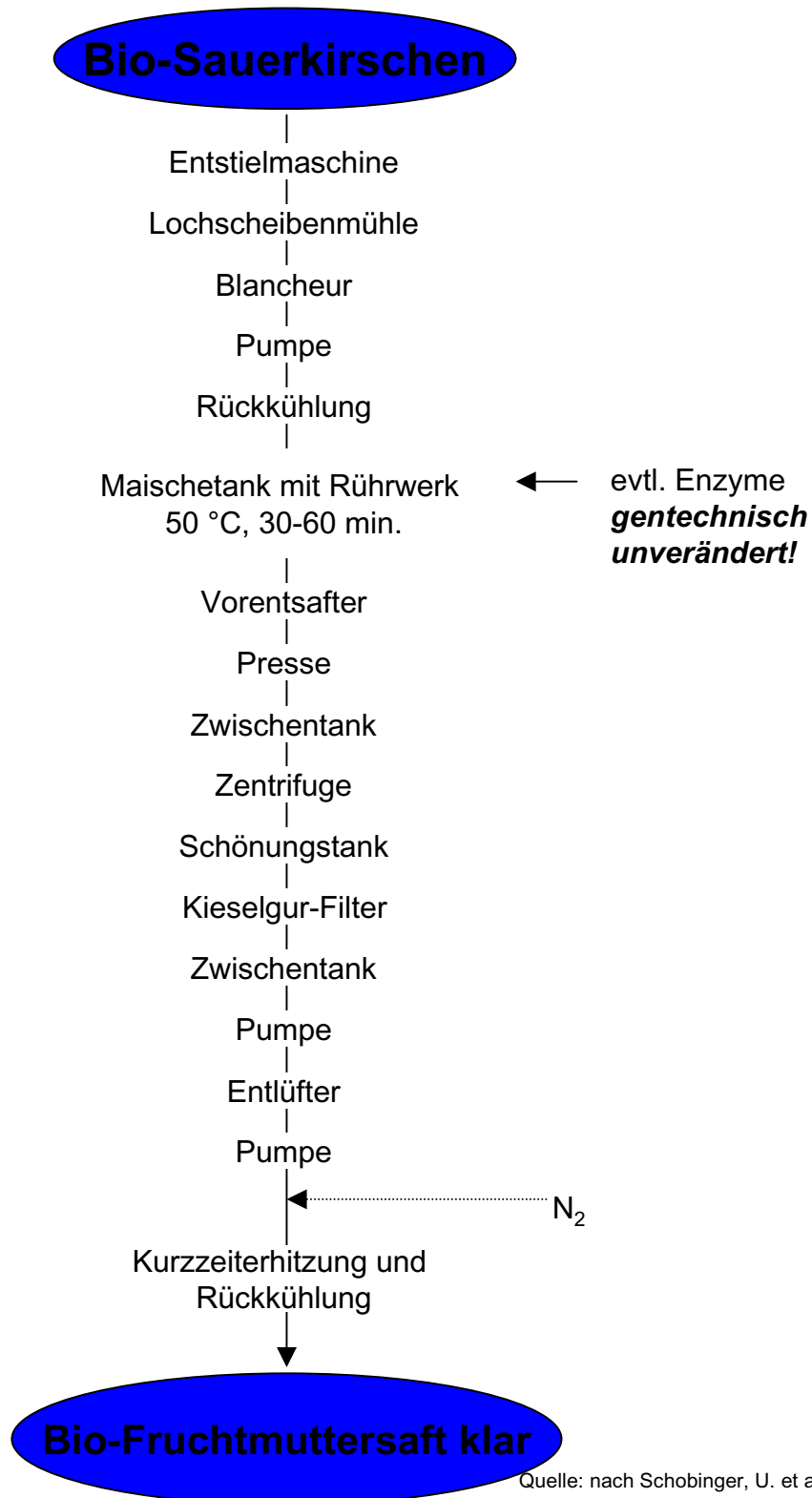
Verarbeitung von Bio-Beerenobst am Beispiel von weißen und roten Bio-Trauben



Quelle: nach Schobinger, U. et al., 2001



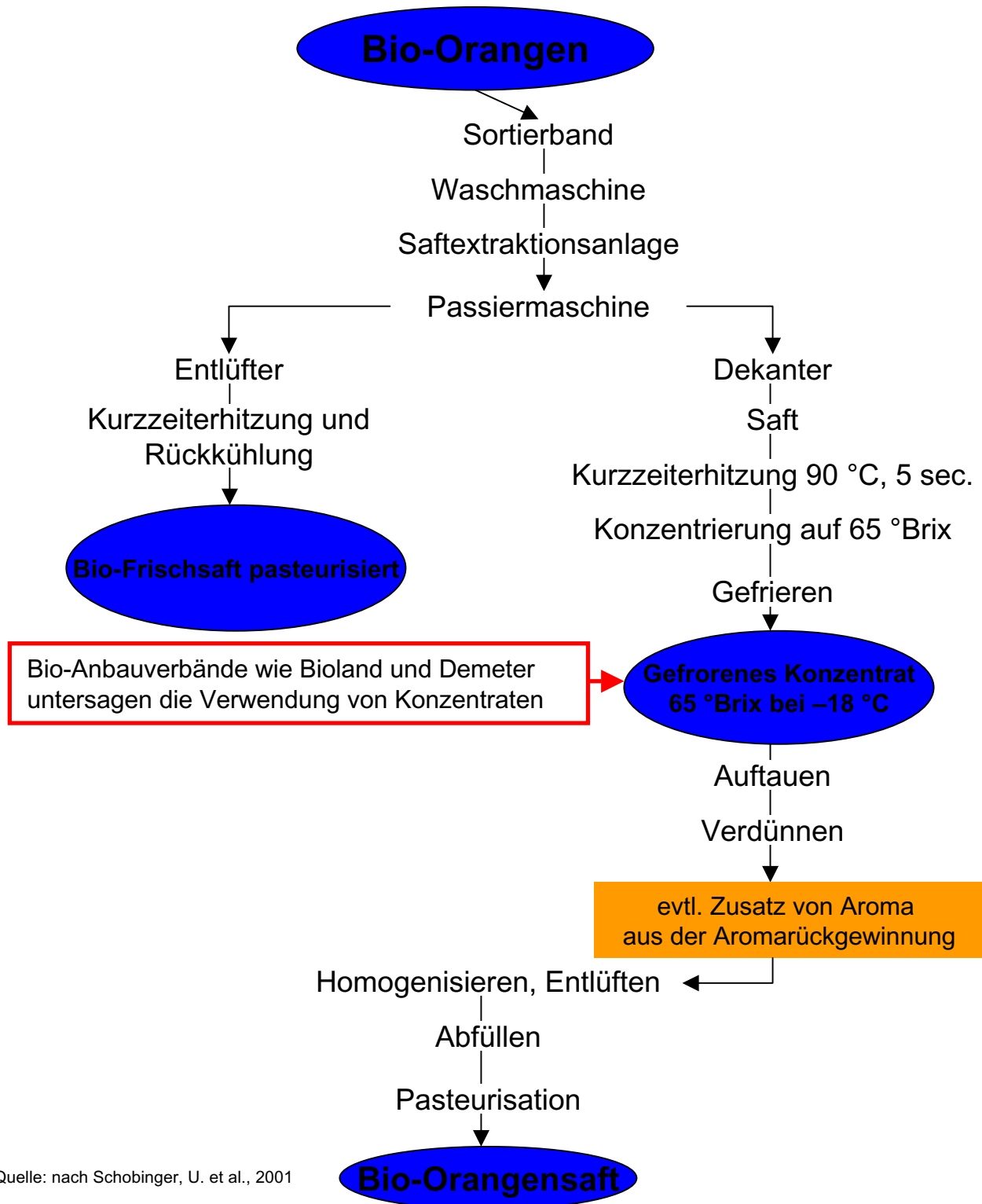
Verarbeitung von Bio-Steinobst am Beispiel von Bio-Sauerkirschen



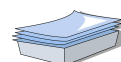
Quelle: nach Schobinger, U. et al., 2001



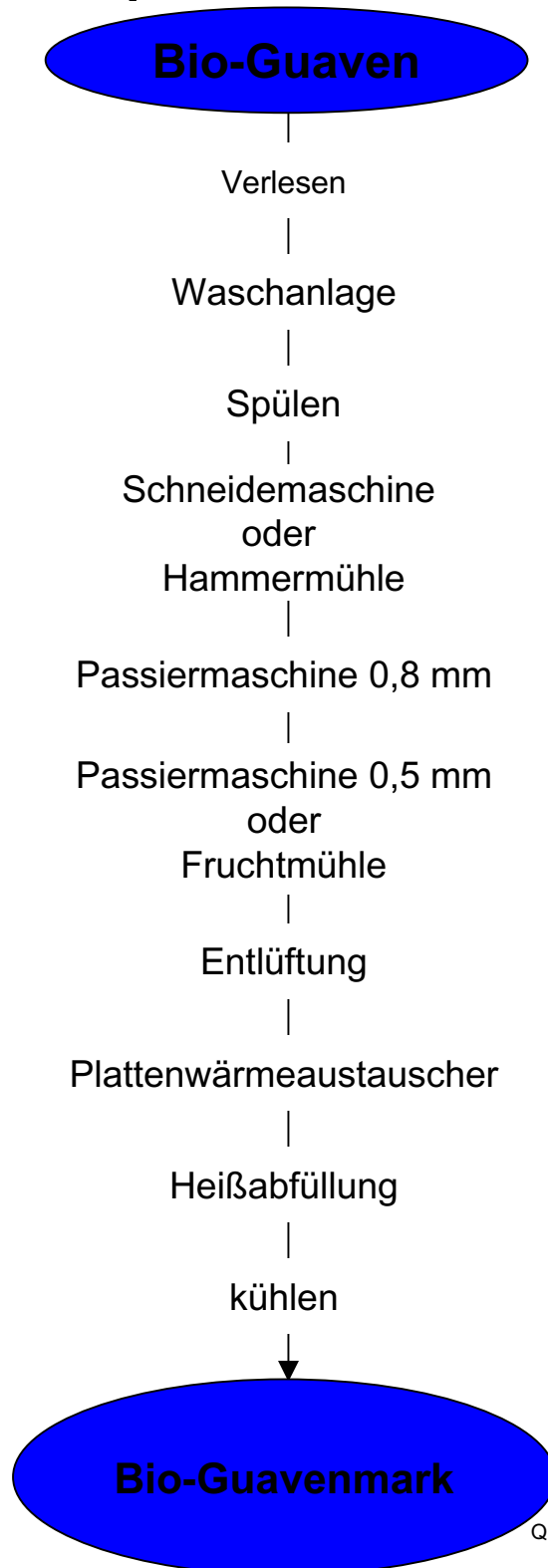
Verarbeitung von Bio-Zitrusfrüchten am Beispiel von Bio-Orangen



Quelle: nach Schobinger, U. et al., 2001



Verarbeitung von exotischen Bio-Früchten am Beispiel von Bio-Guaven



Quelle: nach Schobinger, U. et al., 2001

Verarbeitung von exotischen Bio-Früchten am Beispiel von Bio-Guaven

Quelle: nach Schobinger, U. et al., 2001

