

Kartoffelmehl und Kartoffelstärkemehl.

Von geschätzter Seite erhalten wir nachstehende
Zuschrift:

„In letzter Zeit ist vielfach von Beimengung von Kartoffelmehl zur Broterzeugung die Rede, wobei jedoch die Begriffe „Kartoffelmehl“ und „Kartoffelstärkemehl“ nicht auseinander gehalten werden:

Kartoffelmehl wird erzeugt, indem die Kartoffeln gewaschen, nach verschiedener Art geschnitten, unter Druck gekocht und mit hoher Temperatur getrocknet werden. Sodann wird dieses Produkt gemahlen und durch eine Sieberei geführt, um die anhaftenden Kartoffelschalen als Kleie zu eliminieren. Dieses Produkt heißt Kartoffelwalzmehl zum Unterschied von Kartoffelstärkemehl. In Oesterreich ist diese Erzeugung noch ganz neu und wird ganz minimal betrieben, zumal es einfacher erscheint, der Broterzeugung gekochte

Kartoffel beizumengen, weil Kartoffelwalzmehl im Verhältnis zur direkten Verwendung der Kartoffeln zu teuer zu stehen kommt. Für 100 Kilogramm Kartoffelwalzmehl mit 20 Prozent Wassergehalt ist ein Höchstpreis von 42 K. vorgesehen, hiezu sind nötig 360 Kilogramm Industriekartoffeln, während sich Industriekartoffeln bei einem Höchstpreise von 6 K., daher inklusive Fracht und Spesen auf 7 K. pro 100 Kilogramm stellen, somit 360 Kilogramm Kartoffeln a 7 K. einen Gesamtbetrag von K. 25.20 erfordern und der Effekt derselbe bleibt bei einem Ersparnis von K. 16.80 pro 100 Kilogramm. Beide Arten der Beimengung sind gleich in der Ausgiebigkeit und im Effekt.

Anders ist es mit Kartoffelstärkemehl, welches zur Beimengung sowohl zur Breibese als auch zur Broterzeugung im Verordnungswege verboten wurde. Kartoffelstärkemehl wird wie folgt erzeugt: Die Kartoffeln werden gewaschen, zu Brei verrieben und kalt ausgelaugt. Durch Absetzen im Fruchtwasser während 18 bis 24 Stunden fällt die nasse Stärke aus, die dann wiederholt gewaschen und unter Zusatz von Schwefelsäure oder schwefeliger Säure von dem eiweißbakterienhaltigen Fruchtwasser befreit wird. Die nasse Stärke wird dann zentrifugiert und bei etwa 50 Grad Temperatur getrocknet, gemahlen und kommt mit 20 Prozent Wassergehalt in den Handel als Kartoffelstärkemehl. Nachdem das auf solche Art erzeugte Produkt während der ganzen Prozedur niemals auf die Siedetemperatur gebracht werden darf, um das Produkt nicht in Dextrin zu verwandeln, jedoch noch immer einen Wassergehalt von 20 Prozent aufweist, so ist eine einwandfreie Verwendung von Kartoffelstärkemehl im Sinne der Verordnung unmöglich, weil das totale Zerfallen der Bakterien und das Zerfallen des Eiweiß im Fruchtwasser ganz ausgeschlossen erscheint. Seit Jahren werden von den Behörden an fast alle österreichischen und ungarischen Stärkefabriken die strengsten Verordnungen erlassen wegen der belästigenden Abwässer, welche binnen wenigen Stunden in Faulnis übergehen und die Fischzucht in den betreffenden Flüssen, wo diese Wässer einmünden, zerstören. Bisher ist es nicht gelungen, bezüglich dieser bakterien- und eiweißhaltigen Abwässer Remedur zu schaffen. Kartoffelstärkemehl findet Verwendung: in der Textilindustrie zur Schlichte, in der Papierfabrikation, bei der Dextrin-, Stärkesirup- und Traubenzuckererzeugung etc.“