

Fachkraft für Fruchtsafttechnik



Berufsbeschreibung

Saft und Nektar kann man aus vielem herstellen – aus Früchten wie Orangen oder Ananas und aus Gemüse wie Tomaten, Rote Beete, etc. Manche Fruchtsaftgetränke werden aber auch aus Konzentraten hergestellt. Die Fachkräfte für Fruchtsafttechnik stellen all diese unterschiedlichen Getränke her. Sie prüfen vorab die Qualität der Rohstoffe. Sind die Früchte reif, wie hoch ist der Zuckergehalt oder sind sie bereits am faulen? Dann reinigen sie das Obst oder Gemüse in speziellen Reinigungsanlagen und geben es in die Saftpresen. Dem ausgepresstem Saft fügen sie nach genauer Rezeptur noch Zucker oder Aromen zu und machen es haltbar (sterilisieren). Schließlich wird das fertige Getränk in der Abfüllanlage in Flaschen oder flexible Verpackungen gefüllt und lebensmittelgerecht gelagert. Für all diese Vorgänge bedienen die Fachkräfte für Fruchtsafttechnik die unterschiedlichsten Maschinen, arbeiten nach genauen Hygienevorschriften. Schließlich muss das Produkt den gesetzlichen Vorschriften entsprechen. Die Produktionsanlagen selbst müssen ebenfalls hygienischen Bedingungen entsprechen. Deswegen reinigen sie die Anlagen zwischen den Produktionsschritten und entsorgen die Rückstände.

Fachkräfte für Fruchtsafttechnik arbeiten bei Fruchtsaftherstellern, aber auch bei Fruchtweinherstellern. Zu Erntezeiten herrscht Hochsaison, dann müssen die Rohstoffe schnellsten verarbeitet werden, was Schichtarbeit mit sich bringt.

Anforderung

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen.

Technisches Verständnis, Hygienebewusstsein, Zuverlässigkeit, Interesse für Säfte und ihre Produktion, Vorsicht.

Ausbildung

3 Jahre: Lehre (Industrie + Handwerk).

Entwicklungsmöglichkeiten

Techniker/in, Lebensmittelkontrolleur/in, Lebensmittelchemiker/in, Lebensmitteltechnologie – Bachelor of Engineering.