

# ELISHOUT speelt in op modetrend!



Op 28 februari organiseerde Elishout, school voor voeding een demo rond "Dry-Aged Beef".

Vroeger gebeurde het rijpen van het vlees bij de boer in de schuur maar tegenwoordig kunnen we dat gelukkig doen in rijpingscellen.

Na een duidelijke uitleg over het vlees, de spierweefsels, de spiervezels, de kleur, de smaak, het bindweefsel, ... werkelijk alle facetten van vlees kwamen aan bod zoals ook de bepaling van de kwaliteit, de malsheid, het besterven,...

Nadien werd er een

20-tal runderrassen besproken. De toehoorders kregen een degelijke informatie van specialist en lesgever Johan Walraevens.

Na het informatieve gedeelte mochten de geïnteresseerde deelnemers een bordje "gedroogd Angus Rundsvlees" proeven, gesponsord door de firma Ganda. Daarna werd vier tot 6 weken gerijpt rundsvlees op onze smaakpapillen losgelaten en volgde een uitleg over rijpingskasten van de Firma Matton.

Er werden goeie contacten gelegd tussen deelnemers. Wij danken hier ook Elishout voor de uitstekende organisatie.

Marc Landuyt



## Vraag en antwoord

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Is het gebruik van aluminium recipiënten (ketels, teilen,...) toegestaan?

In principe is er niets wat het gebruik van aluminium verbiedt.

Net als alle materialen moet aluminium voldoen aan de algemene voorschriften zoals opgenomen in de Verordening EG 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

In de resolutie van de Raad van Europa over het gebruik van metalen/legeringen die in contact komen met levensmiddelen staat dat gereedschap uit aluminium niet mag

gebruikt worden om erg zure of sterk gezouten levensmiddelen in te bewaren.

Verder moet de leverancier aan de exploitant juiste informatie geven en moet het gereedschap met name voorzien zijn van een etiket dat waar nodig de gepaste vermeldingen bevat, zoals «Niet gebruiken om voor of na verhitting zure of gezouten levensmiddelen in te bewaren» of « Alleen gebruiken om levensmiddelen in de koelkast te bewaren ».

Het gebruik van recipiënten en gereedschap in aluminium is om die redenen niet verboden maar wordt wel afgeraden.

actifloor  
much more than a floor

### Naadloze vloeren

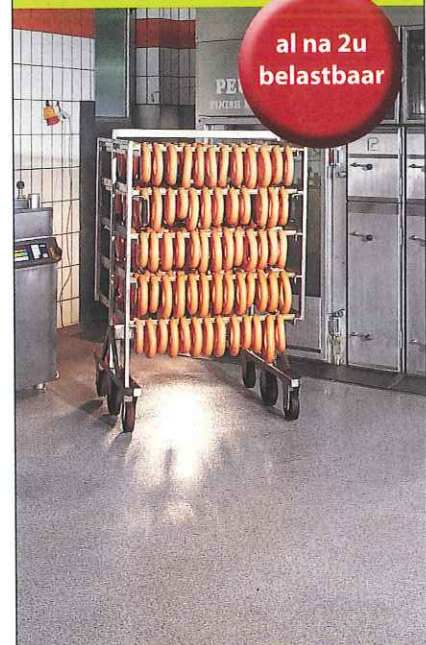
#### Top in snelheid en kwaliteit!

- ✓ al na 2u belastbaar!
- ✓ uitzonderlijk hygiënisch
- ✓ speciale oppervlaktestructuren
- ✓ bijzonder onderhoudsvriendelijk
- ✓ onverslijtbaar
- ✓ glad of antislip

#### voor u als slager!

- ✓ chemisch resistent
- ✓ hittebestendig
- ✓ 100% vloeistofdicht
- ✓ zwaar belastbaar
- ✓ voldoet aan de haccp-norm

[www.actifloor.be](http://www.actifloor.be)



actifloor bvba

Veilingstraat 57  
2320 Hoogstraten  
Tel +32 497 880 121  
info@actifloor.be