

Merkblatt Konfitürengläser befüllen

Warum entsteht im Glas kein Vakuum?

Beim Heissabfüllen oder Einkochen entsteht beim Abkühlen des Füllguts ein Unterdruck. Dadurch wird der Deckel nach innen gezogen und das Glas luftdicht verschlossen.

Bleibt der Deckel nach dem Abkühlen locker oder wölbt er sich nach oben, hat sich möglicherweise kein ausreichendes Vakuum gebildet. Dafür können verschiedene Ursachen verantwortlich sein. Nachfolgend einige Möglichkeiten:

- **Glasrand ist verschmutzt oder nass**

Der Glasrand muss vor dem Verschliessen sauber und trocken sein. Befinden sich Füllgut oder Flüssigkeit auf dem Rand, kann der Deckel nicht richtig abdichten.

- **Beschädigter Deckel oder falsche Anwendung**

Es dürfen nur passende und unbeschädigte Deckel verwendet werden. Beschädigte, falsch aufgesetzte oder ungeeignete Deckel können zu undichten Verschlüssen führen.

Merke für manuelles Verschliessen

Der Aufschraubdruck sollte möglichst gleichmässig gehalten werden. **Weiter ist ein starkes Zudrehen sinnlos. Generell gilt: Weniger stark andrehen ist besser!** Der Deckel darf maximal vorsichtig



bis zum ersten Widerstand angedreht werden (bei kleinen Deckeln ca 4.5 mm bei grossen ca 7 mm). Sobald ein Widerstand spürbar ist, darf NICHT mehr weitergedreht werden, da dies die Nocken verbiegen würden und ein luftdichtes Verschliessen nicht mehr möglich wäre. Deshalb dürfen überdrehte Deckel unter keinen Umständen wieder-/weiterverwendet werden.

Wichtig: TO-Deckel dichten nicht wegen den Nocken oder infolge starken Zudrehens, sondern nur als Folge des Druckunterschieds!

1 Andrehen mit 3 Fingern bis zum ersten Widerstand ist ausreichend.

- **Zu wenig Leervolumen**

Die Gläser dürfen nicht überfüllt werden. Bei einer Überfüllung bleibt zu wenig Leervolumen für die Entstehung des notwendigen Unterdrucks bestehen.

Merke dazu: Gläser dürfen maximal mit dem angegeben Volumen befüllt werden (dabei ist zu beachten, dass nur bei Wasser 100 ml auch 100 g sind). Bei einer Überfüllung wird die Entstehung des notwendigen Unterdrucks beeinträchtigt. Für die Entstehung des **nötigen Unterdrucks muss mindestens 4.5% möglichst jedoch 6% Leervolumen** bestehen.

- **Auf den Kopf stellen ist unzweckmässig**

Es ist unzweckmässig, frisch verschlossene Gläser auf den Kopf zu stellen. Dadurch kann die Entstehung des notwendigen Vakuums zwischen Deckel und Füllgut erschwert werden. Undichte Verschlüsse können die Folge sein.

Wichtig

Kontrollieren Sie nach dem Abkühlen, ob der Deckel fest verschlossen und nach innen gezogen ist.

Disclaimer

Sämtliche in diesem Merkblatt aufgeführten Punkte entsprechen dem aktuellen Wissensstand von Agrimpuls. Sie erheben weder einen Anspruch auf Vollständigkeit noch können daraus rechtliche Ansprüche jeglicher Art abgeleitet werden.