

System „VAKS“

je praktický patentovaný vynález pro skladování a konzervaci potravin a nápojů odsátím vzduchu

Problematiku uchování čerstvých potravin řeší snad každý. Existuje tolik způsobů - někdo používá jako konzervující látku velkou dávku octu, jiný důkladně sterilizuje, další dává přednost delšímu vaření... Nežádoucím výsledkem těchto postupů je jednak částečná ztráta přirozené chuti a jednak podstatně menší obsah vitálních hodnot. Tomu může zabránit prostý a při tom účinný způsob konzervování za



pomoci mechanického systému **VAKS**, který se používá pro odsátí co největšího množství vzduchu ve sklenicích o průměru sedm centimetrů. Balení obsahuje vakuovou pumpičku a šest víček, které lze použít na sklenice se závitem o největším průměru 8,5 a 9,5 cm.

Potraviny konzervované systémem **VAKS** vydrží až 3-5 krát déle, než při skladování obvyklým způsobem.

Při výrobě systému **VAKS** se používají jen osvědčené materiály nejvyšší potravinářské kvality. Odsátí co největšího množství vzduchu je přirozený způsob uchování potravin šetřící vitamíny a živiny, potraviny si udržují mnohem déle své vlastnosti! **VAKS** lze použít v domácnosti, dílně, na cestách či dovolené.

VAKS zachovává svěžest a čerstvost potravin mnohem déle, než obvyklé metody skladování. Je to tím, že při odsátí vzduchu se výrazně snižuje množství kyslíku v nádobě, což výrazně zpomaluje oxidační procesy.

System VAKS se výborně uplatní při

- ❖ konzervování ovoce, zeleniny, bobulí, šťáv a skladování potravin při teplotě 3-5 C°;
- ❖ skladování sušeného ovoce, sypkých potravin a semínek (*mouka, pohanka, slunečnice apod.*), koření a potravin, které aktivně pohlcují a vydávají pachy;
- ❖ při skladování sýrů a mléčných výrobků, neboť zde dochází ke značné ztrátě bílkovin, produkty kvasí, hořknou a objevuje se na nich plíseň;
- ❖ ochraně před hmyzím napadením (*brouci, moli, roztoči...*);
- ❖ uchování čerstvosti a chuti chleba, zamezuje jeho vysušení či plísní v případě vlhkosti;
- ❖ skladování kávy a čaje, které se prodávají ve vakuových baleních - po rozbalení umožňuje použití systému **VAKS** zachovat chuť i aroma;
- ❖ skladování technických tekutin a preparátů, které za přístupu vzduchu schnou, jako například barvy, lepidla apod. - v tomto případě je zde pouze jediný „problém“- víčko se již dále nedá používat k uchování potravin; důležité také je, aby se skladovaná tekutina nedostala na víčko, čímž by ho mohla nezneškodit.

Dosáhnout skutečného vakua v domácím prostředí není možné, proto ani se systémem **VAKS** nelze produkty uchovávat do nekonečna. Například maliny a jahody nelze uchovat o mnoho déle, neboť povrch plodů je pokryt obrovským množstvím kvasinek, což výrazně urychluje proces oxysličení způsobujícího rozklad.

Konzervování

Oproti kovovým víčkům, která se při konzervaci běžně používají, mají vakuová víčka řadu výhod:

- ❖ víčko lze použít průměrně 200 krát, při šetrném zacházení však poslouží mnohem déle;
- ❖ samotný proces konzervování je natolik jednoduchý, že to dokáže i malé dítě;
- ❖ hospodyňka má možnost využívat výhody systému **VAKS** denně, například otevře sklenici, odebere tolik, kolik potřebuje a zbytek ochrání odsátím vzduchu.

Postup práce s VAKS systémem

1. zkontrolujte sklenici, zda není prasklá či jinak poškozená;
2. sterilujte víčka po dobu 2-3 minut;
3. nasadte víčko na sklenici;
4. přiložte pumpičku VAKS gumovým kroužkem na víčko;
5. odsávejte vzduch ze sklenice, dokud nebude podtlak stahovat táhlo pumpičky dolů;
6. udržujte všechny části pumpičky i víček čisté, po horké konzervaci propláchněte pumpičku **VAKS** teplou vodou.

Pro otevření sklenice je potřeba prstem nadzvednout gumový kroužek na víčku, čímž vnikne do sklenice dostatek vzduchu a víčko je možno odejmout.

Doba skladování některých potravin

Druhy potravin	Trvanlivost bez systému VAKS	Trvanlivost se systémem VAKS
Čerstvě uvařená jídla	2-3 dny	10 dnů
Čerstvé šťávy	2-3 dny	15 dnů
Saláty	2 dny	10 dnů
Mléko, smetana, tvaroh	3-4 dny	12 dnů
Sýry	8 dnů	30 dnů
Čerstvé natě (petrželka, kopr atd.)	4 dny	7 dnů
Těstoviny	180 dnů	360 dnů

Upozornění: Dodaná víčka a těsnění opláchněte v horké vodě, teprve poté těsnění do víčka zasadte.