



(19)
Bundesrepublik Deutschland
Deutsches Patent- und Markenamt

(10) **DE 20 2004 008 342 U1** 2004.12.16

(12)

Gebrauchsmusterschrift

(22) Anmeldetag: **25.05.2004**

(51) Int Cl.⁷: **A23L 1/315**

(47) Eintragungstag: **11.11.2004**

(43) Bekanntmachung im Patentblatt: **16.12.2004**

(71) Name und Wohnsitz des Inhabers:

Decker, Bernhard, 48683 Ahaus, DE

(74) Name und Wohnsitz des Vertreters:

Schulze Horn & Partner GbR, 48147 Münster

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

(54) Bezeichnung: **Fleischprodukt**

(57) Hauptanspruch: Fleischprodukt mit einer Geflügel-fleischmasse, dadurch gekennzeichnet, daß die Geflügel-fleischmasse zu 100% aus Hähnchenfleisch besteht, wobei das Hähnchenfleisch nur Brust- und/oder Schenkelfleisch ohne Zusatz von separatem Fremdwasser, Fett, Haut und/oder Speck ist.

Beschreibung

[0001] Die DE 198 40 739 A1 offenbart ein Fleischprodukt, insbesondere eine Dauerbrühwurst, mit einem Gehalt von weniger als 0,5 Gewichtsprozent Fett bezogen auf das fertige Produkt. Das Fleischprodukt enthält 30 bis 77 Gewichtsteile Fleischmasse, 10 bis 40 Gewichtsteile Speckimitate, 10 bis 30 Gewichtsteile pflanzliches Eiweiß, 1 bis 2 Gewichtsteile Pökelsalz und 2 bis 6 Gewichtsteile übliche Zutaten. Die Fleischmasse besteht aus 50 bis 100 Gewichtsprozent magerem Fleisch und 0 bis 50 Gewichtsprozent Protein. Das Speckimitat enthält 50 bis 70 Gewichtsprozent Wasser, 5 bis 25 Gewichtsprozent Milch- und/oder Ei-Eiweiß und 5 bis 25 Gewichtsprozent pflanzliches Eiweiß.

[0002] Somit soll das in der DE 198 40 739 A1 offenbarte Fleischprodukt insbesondere zur Herstellung von Dauerbrühwurst mit einem maximalen Fettgehalt von weniger als 0,5 Gewichtsprozent geeignet sein.

[0003] Die DE 195 46 486 A1 bezieht sich auf eine Wurst insbesondere für Allergiegefährdete. Die Wurst weist Grundbrät aus Fleisch in geeigneter Sortierung, Eis, Meersalz und Naturgewürzmischungen auf. Diese Zusammensetzung wird vermengt, emulgiert, anschließend in Därme abgefüllt und gebrüht.

[0004] Die in der DE 195 46 486 A1 offenbarte Wurst soll keine Zusatzstoffe wie Rötemittel, Phosphate, Nitritpökelsalz oder Natriumglutamat enthalten, wobei zur Herstellung Schweinefleisch nicht verwendet wird. Damit soll die Wurst keinerlei Allergieauslöser enthalten, so daß diese von Allergiegefährdeten bedenkenlos gegessen werden kann.

[0005] In der DE 201 06 445 U1 ist eine Puten-Saftschinkenwurst offenbart, die aus Putenfleisch und Fett besteht und sehnensfrei sein soll.

[0006] Aus der Praxis bekannt sind auch vorgebrühte Geflügelbratwürste, die zu 80 Gewichtsprozent aus Putenfleisch bestehen. Der Rest dieser Wurst besteht aus Haut, Fett und separat zugegebenem Fremdwasser. Gemäß derzeitig geltenden Lebensmittelvorschriften darf eine derartige Geflügelbratwurst auch Schweinespeck enthalten. Zudem enthält eine solche Geflügelbratwurst Gewürze in üblicher Menge und Zusammensetzung, wobei insbesondere Salz enthalten ist.

[0007] Ein Hauptnachteil der bekannten Fleischprodukte, insbesondere der Geflügelbratwürste, ist darin zu sehen, daß diese einen relativ hohen Gehalt an Fett aufweisen, wodurch bei Verzehr ein negativer Einfluss auf die Gesundheit des Endverbrauchers auftreten kann. Zudem muß sich ein Verdauungstrakt des Endverbrauchers nach dem Verzehr intensiv mit der Verdauung befassen. Weiter ist die Geflügelbrat-

wurst bei der Zubereitung durch den Endverbraucher, insbesondere bei einer bratenden oder grillenden Zubereitung, durch einen Fettaustritt visuell unansehnlich, denn es wird der unangenehme Eindruck einer fetttriefenden Wurst erzeugt. Insbesondere bei der grillenden Zubereitung über einer Grillglut kann das mit der Grillglut kontaktierende, aus der Geflügelbratwurst austretende Fett zu karzinomerregenden Dämpfen umgewandelt werden, die unter anderem von der Geflügelbratwurst selbst aufgenommen werden können und so nicht nur durch Inhalation in den menschlichen Organismus gelangen können. Um dies zu vermeiden, wird die Geflügelbratwurst daher häufig auf ein Schutzmittel, vorzugsweise auf eine Aluminiumschale gelegt, so daß austretendes Fett nicht mehr in die Glut gelangen kann. Ein solches Schutzmittel verhindert aber die dem Grillen ureigene Grillatmosphäre und wirkt einer ungetrübten Grillfreude entgegen.

[0008] Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, ein Fleischprodukt der eingangs genannten Art mit einfachen Mitteln dahin gehend zu verbessern, daß dieses gesünder und leichter verdaulich ist.

[0009] Erfindungsgemäß wird die Aufgabe dadurch gelöst, daß die Geflügelfleischmasse zu 100% aus Hähnchenfleisch besteht, wobei das Hähnchenfleisch nur Brust- und/oder Schenkelfleisch ohne Zusatz von separatem Fremdwasser, Fett, Haut und/oder Speck ist.

[0010] Damit enthält das erfindungsgemäße Fleischprodukt vorteilhaft nur hochwertiges Fleisch und wenig Fett, wodurch es gesünder und leichter verdaulich ist.

[0011] Zur Herstellung eines qualitätsverbesserten Fleischproduktes ist zweckmäßig vorgesehen, daß dieses einen bindegewebeeisweißfreien Fleischeiweißanteil von 11 bis 13 Gewichtsprozent enthält. In derzeitig geltenden Lebensmittelnormen ist hierfür ein Minimum von 7,5 Gewichtsprozent vorgeschrieben. Vorteilhafterweise ist der bindegewebeeisweißfreie Fleischeiweißanteil aber deutlich höher, was sich positiv auf die Qualität des Fleischproduktes auswirkt.

[0012] Günstig im Sinne der Erfindung ist, wenn das bindegewebeeisweißfreie Fleischeiweiß etwa 90 bis 95 Gewichtsprozent im Fleischeiweiß ausmacht. Hier schreiben die derzeitig geltenden Lebensmittelnormen einen Mindestwert von 75 Gewichtsprozent vor, so daß das erfindungsgemäße Fleischprodukt auch hier einen deutlich höheren Betrag aufweist, womit ebenfalls eine qualitative Verbesserung erreicht wird.

[0013] Zur Herstellung des Fleischproduktes, insbesondere der Geflügelfleischmasse, wird bevorzugt gefrorenes Hähnchenfleisch als Brät verwendet. Vorteilhaft ist das Brät innerhalb des Fleischproduktes in

fein zerkleinerter Form enthalten, so daß große Fleischstücke in dem Fleischprodukt nicht enthalten sind. Dadurch, daß das Brät gefroren ist, ergibt sich zwangsläufig, daß in der Umgebungsluft enthaltenes Wasser (Luftfeuchtigkeit) an der gefrorenen Oberfläche des Bräts kondensiert und anfriert. Hierdurch ergibt sich zwangsläufig ein geringer Fremdwasseranteil in Höhe von 1 bis 2 Gewichtsprozent. Allerdings ist darauf hinzuweisen, daß dieser Fremdwasseranteil nicht in gewünschten Mengen separat zugegeben wird, sondern wie oben erwähnt durch physikalische Grundbedingungen in das Fleischprodukt gelangt. Dennoch liegt der Fremdwasseranteil in dem erfindungsgemäßen Fleischprodukt deutlich unterhalb eines maximal zugelassenen Fremdwasseranteils von 15 Gewichtsprozent. Damit ist der erfindungsgemäße geringe Fremdwasseranteil vorteilhaft sehr weit von dem zulässigen Maximalgehalt entfernt.

[0014] Selbstverständlich kann zur Geschmacksabwandlung oder -abrundung in dem erfindungsgemäßen Fleischprodukt ein Gemüseanteil vorgesehen sein, welcher dann vorzugsweise in groben Stücken sowie in üblichen Gewichtsanteilen in dem Fleischprodukt enthalten ist.

[0015] Das erfindungsgemäße Fleischprodukt eignet sich insbesondere zur Herstellung einer Bratwurst, vorzugsweise einer Rostbratwurst, oder einer Bockwurst, einer Fleischwurst oder einer Frikadelle, vorzugsweise einer Hamburger-Frikadelle. Günstig im Sinne der Erfindung ist, wenn das Fleischprodukt für die vorgenannten Ausführungsformen 40 bis 42 Gewichtsprozent Fleischtrockenmasse und 58 bis 60 Gewichtsprozent Wasser enthält.

[0016] In der Ausführungsform als Rostbratwurst enthält das Fleischprodukt zudem 18 bis 25 Gewichtsprozent Fett, wobei ein Fett/Eiweiß-Verhältnis im Bereich von 1,5 bis 1,8 liegt. Vorteilhafterweise weist das Fleischprodukt in der Ausführungsform als Bratwurst bzw. Rostbratwurst einen Kaloriengehalt von etwa 250 bis 300 kcal/100 g auf.

[0017] In der Ausführungsform des Fleischproduktes als Bockwurst, Fleischwurst oder Frikadelle bzw. Hamburger-Frikadelle enthält das Fleischprodukt zu den genannten Anteilen an Fleischtrockenmasse und Wasser im Unterschied zur Ausführungsform als Rostbratwurst etwa 12 bis 18 Gewichtsprozent Fett, wobei ein Fett/Eiweiß-Verhältnis vorteilhaft im Bereich von 1 bis 1,2 liegt. Vorteilhafterweise weist das Fleischprodukt in dieser Ausführungsform einen Kaloriengehalt von etwa 170 bis 180 kcal/100 g auf.

[0018] Sofern das Fleischprodukt in Form einer in einen Darm abgefüllten Wurst vorliegt, ist der Darm bevorzugt ein Naturdarm.

[0019] Selbstverständlich kann das erfindungsge-

mäße Fleischprodukt noch zugelassene Zusatzstoffe, insbesondere einen Stabilisator, z. B. E 450, einen Emulgator, z. B. E 472c und/oder einen Geschmacksverstärker, z. B. E 621, sowie Zuckerstoffe insbesondere zur Geschmacksbeeinflussung, enthalten.

[0020] Aufgrund der vorteilhaften Zusammensetzung des Fleischproduktes, insbesondere in der Ausführungsform als Bratwurst bzw. Rostbratwurst, entsteht praktisch kein Fettaustritt nach außen, so daß insbesondere der unangenehme visuelle Eindruck einer fetttriefenden Wurst vermieden wird. Beim Brühen, d. h. beim Vorbrühen der Rostbratwurst oder beim Erhitzen der Bockwurst, tritt vorteilhaft praktisch kein Brühverlust auf. Hier sei darauf hingewiesen, daß Brühen im Gegensatz zu Kochen bei nur etwa 70°C erfolgt.

[0021] Das erfindungsgemäße Fleischprodukt ist einerseits weich und gleichzeitig angenehm bissfest. Jegliche minderwertige Bestandteile, wie Haut und separates Fett, z. B. Speck, werden vollständig vermieden.

[0022] Insbesondere in der Ausführungsform als Rostbratwurst ergibt sich somit ein Fleischprodukt, welches ein graues, fein zerkleinertes, leicht poriges Brät mit vereinzelt feinen glasigen Bindegewebspartikeln aufweist. Zudem ist die Rostbratwurst schnittfest, knackig und fleischig und weist eine deutliche Geflügelnote. Eine darauf gut abgestimmte Würzung enthält vorzugsweise eine Currynote.

Schutzansprüche

1. Fleischprodukt mit einer Geflügelfleischmasse, **dadurch gekennzeichnet**, daß die Geflügelfleischmasse zu 100% aus Hähnchenfleisch besteht, wobei das Hähnchenfleisch nur Brust- und/oder Schenkelfleisch ohne Zusatz von separatem Fremdwasser, Fett, Haut und/oder Speck ist.

2. Fleischprodukt nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß es einen bindegewebeeiweißfreien Fleischeiweißanteil von etwa 11 bis 13 Gewichtsprozent aufweist.

3. Fleischprodukt nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, daß es einen bindegewebeeiweißfreien Fleischeiweißanteil von 90 bis 95 Gewichtsprozent in seinem Fleischeiweiß aufweist.

4. Fleischprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Geflügelfleischmasse als Brät in fein zerkleinerter Form enthalten ist.

5. Fleischprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß es einen Gemü-

seanteil aufweist, der vorzugsweise in groben Stücken enthalten ist.

6. Fleischprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß das Hähnchenfleisch 40 bis 42 Gewichtsprozent Fleischrockenmasse und 58 bis 60 Gewichtsprozent Wasser enthält.

7. Fleischprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß es 18 bis 25 Gewichtsprozent Fett enthält, daß sein Fett/Eiweiß-Verhältnis im Bereich von 1,5 bis 1,8 liegt und daß es einen Kaloriengehalt von etwa 250 bis 300 kcal/100 g aufweist.

8. Fleischprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß es 12 bis 18 Gewichtsprozent Fett enthält, daß sein Fett/Eiweiß-Verhältnis im Bereich von 1 bis 1,2 liegt und daß es einen Kaloriengehalt von etwa 170 bis 180 kcal/100 g aufweist.

9. Fleischprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß es in Form einer Bratwurst, insbesondere einer Rostbratwurst, ausgeführt ist.

10. Fleischprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 6 und 8, dadurch gekennzeichnet, daß es in Form einer Bockwurst, Fleischwurst oder Frikadelle, vorzugsweise einer Hamburger-Frikadelle, ausgeführt ist.

Es folgt kein Blatt Zeichnungen