



(12) Wirtschaftspatent

Erteilt gemäß § 17 Absatz 1 Patentgesetz

PATENTSCHRIFT

(19) **DD** (11) **219 660 A1**

4(51) **A 22 C 11/00**

AMT FÜR ERFINDUNGS- UND PATENTWESEN

In der vom Anmelder eingereichten Fassung veröffentlicht

(21) WP A 22 C / 257 988 6 (22) 15.12.83 (44) 13.03.85

(71) siehe (72)

(72) Hahn, Karl, Dipl.-Wirtsch., 3060 Magdeburg, Hans-Löscher-Straße 44; Linke, Georg, Dr.-Ing., DD

(54) **Verfahren zur Herstellung von Fleischerzeugnissen**

(57) Das erfinderische Verfahren zur Herstellung von Erzeugnissen bezieht sich auf die Herstellung eines breiten und variablen Wurstsortimentes auf der Grundlage eines einheitlichen, d. h. im Fleischeinsatz gleichbleibenden Grundbräts. Als Grundbrät geeignet erscheint ein Feinbrät, insbesondere Brühwurstbrät, das durch Zusatz unterschiedlicher Rohstoffe tierischer und pflanzlicher Herkunft, insbesondere Gewürze und Würzmittel, variabel gestaltet wird.

ISSN 0433-6461

5 Seiten

Verfahren zur Herstellung von Fleischerzeugnissen

Anwendungsgebiet der Erfindung

- Die Erfindung findet Anwendung in der Fleischindustrie, insbesondere in der Fleischverarbeitung bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen aus zerkleinertem Material wie Brüh- und Kochwurst.

Charakteristik der bekannten technischen Lösungen

- Im allgemeinen wird angestrebt eine möglichst große Anzahl unterschiedlicher Fleischerzeugnisse zu produzieren, um den Verzehrgegewohnheiten der Verbraucher zu entsprechen. Der Aufwand für die Produktion dieser großen Angebotspalette ist sehr hoch.
- Für jede dem Sortiment zugehörige Sorte existieren verbindliche Produktionsrichtlinien bzw. Standardvorschriften, die den Fleischeinsatz sowie die Zugabe von Zusatzstoffen regeln.
- Bei allen bekannten Verfahren wird versucht, neben der Zugabe von Zusatzstoffen gleichzeitig den Fleischeinsatz so zu verändern, daß hochwertige Fleischbestandteile durch bestimmte bearbeitete oder unbearbeitete Rohstoffe pflanzlicher oder tierischer Herkunft ersetzt werden.

Jede Änderung bzw. Abweichung von den verbindlichen Produktionsrichtlinien ist genehmigungspflichtig.

Ziel der Erfindung

- 25 Es ist Ziel der Erfindung, den ökonomischen Aufwand für die Produktion eines breit gefächerten Angebots an Fleischerzeugnissen, insbesondere Brüh- und Kochwurst, zu verringern.

Darlegung des Wesens der Erfindung

- 30 Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, durch ein 2-stufiges Verfahren ein einheitliches Vorprodukt und ein variables Endprodukt zu erzielen.

Erfindungsgemäß wird diese Aufgabe gelöst durch ein Grundbrät, das in der Fett-Fleisch-Zusammensetzung konstant und nur in den Zusätzen variable gestaltet ist.

- 35 Es gehört auch zur Erfindung, daß das Grundbrät aus

Rindfleisch R 2	43 kg
Schweinefleisch S 2	32 kg
Schwinebacke ohne Schwarte	15 kg
40 Speck ohne Schwarte	7 kg und
Schwarten	3 kg

- besteht, welches nach der Zerkleinerung in die Anzahl der gewünschten Chargen aufgeteilt und jede Einzelcharge mit
45 artspezifischen Zusätzen wie Paprika, Gelbwurzel, Blut, Leber oder Milcheiweiß sowie Gewürzen versehen in Formkästen gefüllt und thermisch behandelt wird.

Ausführungsbeispiel

Beispiel 1

50 Ein Grundbrät mit der Fleischzusammensetzung:

Rindfleisch R 2	43 kg
Schweinefleisch S 2	32 kg
Schweinebacke ohne Schwarte	15 kg
55 Speck ohne Schwarte	7 kg
Schwarten	3 kg

wird hergestellt. Anschließend wird dieses Grundbrät in sechs gleichen Teilen abgefüllt und mit den Zusätzen.

60 Paprika oder Gelbwurzel (Curcuma) oder Blut oder Leber oder Milcheiweiß wahlweise versetzt.

Die Herstellung der Fertigerzeugnisse erfolgt nach der Formkastentechnologie. Die so hergestellten Fertigerzeugnisse weisen deutliche Unterschiede in den sensorischen

65 Merkmalen auf, die durch eine jeweils spezifische Würzung noch verstärkt werden können.

Beispiel 2

Bei Anwendung einer Rezeptur nach Beispiel 1 wird ein Brät unter Verwendung des speziellen Zusatzstoffes Gelbwurzel

70 (Curcuma) hergestellt. Diesem Brät wird ein unter Zusatz von Blut nach Beispiel 1 produziertes Erzeugnis in einem Anteil von 40 %, in Würfelform zerkleinert, zugegeben.

Diese Masse wird in Kochkästen abgefüllt und thermisch behandelt (Formkastentechnologie). Nach dem Erkalten wird

75 das Erzeugnis sortenrein oder im Sortiment portioniert, vakuumverpackt und preisausgezeichnet angeboten.

Erfindungsanspruch

1. Verfahren zur Herstellung von Fleischerzeugnissen vorzugsweise Brüh- oder Kochwurst, gekennzeichnet durch ein Grundbrät, das in der Fett-Fleisch-Zusammensetzung konstant und nur in den Zusätzen variabel gestaltet ist.
2. Verfahren nach Punkt 1, gekennzeichnet durch ein Grundbrät, das aus

Rindfleisch R 2	43 kg
Schweinefleisch S 2	32 kg
Schweinebacke ohne Schwarten	15 kg
Speck ohne Schwarten	7 kg und
Schwarten	3 kg

besteht, welches nach der Zerkleinerung in die Anzahl der gewünschten Chargen aufgeteilt und jede Einzelcharge mit artspezifischen Zusätzen wahlweise, wie Paprika, Gelbwurzel, Blut, Leber oder Milcheiweiß sowie Gewürzen versehen, in Formkästen gefüllt und thermisch behandelt wird.