



(19) österreichisches
patentamt

(10) **AT 501 387 B1 2007-01-15**

(12)

Patentschrift

(21) Anmeldenummer: A 729/2002

(51) Int. Cl.⁸: **A23L 1/31** (2006.01)
A23P 01/08 (2006.01)

(22) Anmeldetag: 2002-05-10

(43) Veröffentlicht am: 2007-01-15

(30) Priorität:
18.05.2001 DE 10124361 beansprucht.

(56) Entgegenhaltungen:
EP 1053690A2

(73) Patentanmelder:
WIBERG GMBH
D-83395 FREILASSING (DE)

(54) **IMBISSPRODUKT**

(57) Fleischwarenhaltiges, ungekühlt lagerfähiges Imbißprodukt zum Direktverzehr mit einem Mantel aus frittiertem, krossem Teig und einer mit dem Teigmantel verbundenen Würzung, wobei das Imbißprodukt einen Kern aus fettarmer, hoch abgetrockneter Fleischware aufweist, und der Kern frei rollend in dem Teigmantel aufgenommen ist.

AT 501 387 B1 2007-01-15

DVR 0078018

Die vorliegende Erfindung betrifft ein fleischwarenhaltiges, ungekühlt lagerfähiges Imbißprodukt zum Direktverzehr mit einem Mantel aus frittiertem, krossem Teig und einer mit dem Teigmantel verbundenen Würzung.

- 5 Imbißprodukte zum Direktverzehr sind an sich bekannt. Unter diesen auch als „Munching-Produkt“ bezeichneten Erzeugnissen versteht man in Fachkreisen Imbißprodukte, die unmittelbar aus der Hand oder aus der Verpackung verzehrt werden können, ohne daß hierzu ein Abbeißvorgang erforderlich ist. Solche Produkte werden auch als „one-bite-size“-Produkte (mit einem Biß zu verzehrende Produkte) bezeichnet. Klassische „Munching-Produkte“ sind beispielsweise von ihrer Schale befreite Erdnüsse, aber auch Gummibärchen.

- 10 Aus der EP 1 053 690 A2 ist ein mit Teig beschichtetes, frittiertes Produkt mit einem Kern aus einer Fleischware sowie ein Verfahren zu seiner Herstellung bekannt. Bei der Herstellung des bekannten Produktes wird auf den Kern eine Klebstoffmischung aufgebracht, die dazu dienen soll, eine innige Verbindung zwischen der Teigmantelhülle und dem Kern herzustellen.

Die Klebstoffmischung muß in ihren Eigenschaften so sein, daß sie trotz des relativ hohen Wassergehalts von Fleisch oder Wurst eine klebende Verbindung herbeizuführen vermag.

- 20 Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, ein fleischwarentartiges Imbißprodukt zum Direktverzehr mit einem andersartigen Bißgefühl anzugeben.

- Diese Aufgabe ist ausgehend von einem fleischwarenhaltigen, ungekühlt lagerfähigen Imbißprodukt zum Direktverzehr mit einem Mantel aus frittiertem, krossem Teig, einer mit dem Teigmantel verbundenen Würzung dadurch gelöst, daß das Imbißprodukt einen Kern aus fettarmer, hoch abgetrockneter Fleischware aufweist, und der Kern frei rollend in dem Teigmantel aufgenommen ist. Das erfindungsgemäße Imbißprodukt hat ein trockenes, fettarmes Aussehen und ein ebensolches Mundgefühl, obwohl es sich um ein frittiertes Produkt handelt. Trotz des fleischwarenhaltigen Kernes ist der Teigmantel des erfindungsgemäßen Imbißproduktes nicht weich, sondern bleibt knusprig. Erreicht wird dies durch die Verwendung einer fettarmen Fleischware-Rezeptur für den Kern, den hohen Abtrocknungsgrad der Fleischware und das Frittieren des Teigmantels. Zur Verwendung im erfindungsgemäßen Produkt ist im Prinzip jede fettarme und hoch abgetrocknete Fleischware geeignet. Dabei kann die Fleischware per se fettarm sein oder durch Fettreduzierung fettarm gemacht werden. Der Begriff „fettreduziert“ hat in bezug auf Fleisch- und Wurstwaren eine festgelegte Bedeutung und meint, daß mindestens 30 % weniger Fett als normal vorhanden sind. Unter dem Begriff „hohe Antrocknung“ wird üblicherweise verstanden, daß im Verlauf des Reifungsvorganges mindestens etwa 35 % des Frischgewichtes durch Abtrocknung verlorengegangen sind. Durch diese Maßnahmen wird ein Weichwerden des Teigmantels des erfindungsgemäßen Imbißproduktes aufgrund von Durchfeuchtung vermieden und das Produkt bleibt über lange Zeit frisch und kroß. Die frei rollende Aufnahme des Fleischware-Kernes in dem Teigmantel führt zu einem vom Verbraucher als angenehm empfundenen Bißgefühl, da der Teigmantel sich aufgrund des geringfügigen Abstandes zwischen seiner Innenseite und dem Fleischware-Kern mit den Zähnen schön „knacken“ läßt.

- 45 Besonders bevorzugte Ausführungsformen des erfindungsgemäßen Imbißproduktes haben eine zumindest näherungsweise Kugelgestalt. Bei solchen Ausführungsformen ist der Fleischware-Kern ein Zylinder, dessen Durchmesser zumindest ungefähr seiner Höhe entspricht. Kugelförmige Imbißprodukte werden vom Kunden gerne angenommen, weil sie sich gut handhaben lassen. Bei einer besonders bevorzugten Ausführungsform des erfindungsgemäßen Produktes hat der Fleischware-Kern einen Durchmesser von 1 cm und eine Höhe von 1 cm, so daß das fertige kugelförmige Produkt einen Durchmesser im Bereich von ca. 1,5 bis 2 cm aufweist.

- 55 Vorzugsweise beträgt die Dicke des Teigmantels eines erfindungsgemäßen Imbißproduktes ca. 2 mm. Mit einer solchen Teigmanteldicke ist einerseits eine ausreichende Stabilität des Teig-

mantels gewährleistet und andererseits ein gutes Zerbeißen des Teigmantels möglich.

Die Würzung des erfindungsgemäßen Produktes kann Bestandteil der Teigmasse sein, aus der der Teigmantel gebildet wird. Vorzugsweise ist die Würzung jedoch eine auf den Teigmantel aufgetragene Würzschicht, wobei diese Würzschicht insbesondere auf den schon frittierten Teigmantel aufgetragen wird. Um ein ansprechendes Aussehen zu erhalten, bedeckt die Würzschicht den Teigmantel vorzugsweise zumindest im wesentlichen gleichmäßig. Die Würzung ist bei einem bevorzugten Ausführungsbeispiel des erfindungsgemäßen Imbißproduktes eine Paprika-Zwiebel-Mischung, kann jedoch auch andere würzende Bestandteile umfassen.

Bei einem besonders bevorzugten Ausführungsbeispiel des erfindungsgemäßen Imbißproduktes ist der Fleischware-Kern ein Salamistück. Die Salami kann auch eine Putensalami sein. Ebenfalls gut geeignet zur Verwendung als Fleischware-Kern, weil per se äußerst fettarm, ist Bündnerfleisch.

Das erfindungsgemäße Imbißprodukt wird vorzugsweise mittels eines Verfahrens hergestellt, das - erläutert am Beispiel eines Salami-Kernes als Fleischwareneinlage - folgende Schritte umfaßt: Zunächst wird eine ausgereifte, fettarme und hoch abgetrocknete zylinderförmige Rohsalami in Zylinderabschnitte gleicher Größe geteilt. Die Salami-Rezeptur enthält vorzugsweise 85 % Schweinefleisch erster Sorte und 15 % Speck. Sodann werden die erhaltenen Zylinderabschnitte in eine rotierende Trommel eingebracht. Dort wird eine haftvermittelnde Lösung auf die Zylinderabschnitte aufgesprüht, die beispielsweise eine Weizenstärkelösung sein kann. Anschließend wird eine handelsübliche, pulverförmige Paniermischung auf die feuchten Zylinderabschnitte aufgebracht. Die beiden vorgenannten Schritte werden so oft wiederholt, bis die gewünschte Dicke der Panierschicht erreicht ist. Der beschriebene Prozeß wird auch als „Coating“ bezeichnet, weil die zylindrischen Salamiabschnitte mit einer oder mehreren Lagen der Paniermischung beschichtet werden. Das die gewünschte Paniermischungsdicke aufweisende Vorprodukt wird schlußendlich frittiert, vorzugsweise für 10 Minuten bei einer Temperatur von 180°C. Bei einer Fritiertemperatur in diesem Bereich verdampft ein Teil des in der Paniermischungsummantelung und im Salami-Kern noch enthaltenen Wassers, was dazu führt, daß die Paniermischungsummantelung sich vom Salami-Kern ablöst und schnell groß wird.

Falls die verwendete Paniermischung noch keine spezielle Würzung enthält, kann das erhaltene Produkt nach dem Schritt des Frittierens in einer gewünschten Würzmischung gewälzt werden, um eine Außenwürzungsschicht auf den Teigmantel aufzutragen.

Patentansprüche:

1. Fleischwarenhaltiges, ungekühlt lagerfähiges Imbißprodukt zum Direktverzehr, mit
 - einem Mantel aus frittiertem, krossem Teig, und
 - einer mit dem Teigmantel verbundenen Würzung,*dadurch gekennzeichnet*, daß
 - das Imbißprodukt einen Kern aus fettarmer, hoch abgetrockneter Fleischware aufweist,
 - und
 - der Kern frei rollend in dem Teigmantel aufgenommen ist.
2. Imbißprodukt nach Anspruch 1, *dadurch gekennzeichnet*, daß der Fleischware-Kern ein Zylinder ist, dessen Durchmesser zumindest ungefähr seiner Höhe entspricht, und daß die Außenform des Teigmantels zumindest im wesentlichen Kugelgestalt hat.
3. Imbißprodukt nach Anspruch 2, *dadurch gekennzeichnet*, daß die Zylinderabschnitte eine Länge von 1 cm und einen Durchmesser von 1 cm aufweisen.
4. Imbißprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 3, *dadurch gekennzeichnet*, daß der

Fleischware-Kern ein Salamistück ist.

- 5.
- 5
- 6.
- 10
- 7.
- 8.

15

Keine Zeichnung

20

25

30

35

40

45

50