

Fett und Wasser optimal binden

Mit hochwertigen Brüh-, Koch- und Rohwürsten kann der Fleischer bei seinen Kunden punkten. Ein homogenes Brät von hoher Feinheit kennzeichnet unter anderem die Qualität von Fleischwaren. Leistungsfähige Schneidmischer sind die Basis dafür. Dieser Beitrag stellt Kutter für die handwerkliche Wurstküche vor.

► **Das Kuttern spielt** angesichts ständig steigender Anforderungen an Produktqualität und Produktionsoptimierung eine zentrale Rolle. Noch mehr als bisher müssen Fleischer bei der Herstellung von Fleischwaren auf die optimale Beschaffenheit des Bräts achten, damit Brüh-, Roh- und Kochwürste in hoher Qualität hergestellt werden. Um sich mit hochwertigen Produkten im Wettbewerb abzuheben, benötigt Fleischer eine technische Ausstattung, die während des Zerkleinerungs- und Mischvorgangs die Konsistenz und Struktur des Fleisches so verändert, dass zugesetztes Fett und Wasser optimal gebunden werden und die gewünschte Brätstruktur erreicht wird. Grundvoraussetzung für einen perfekten Chargenverlauf ist, dass der Kutterprozess möglichst effektiv und materialschonend abläuft und beendet ist, bevor das Brät eine bestimmte Temperatur überschreitet. Denn: Während des Schneid- und Mischvorgangs verändern sich die Struktur und die Konsistenz des Rohstoffs und damit auch die Fähigkeit des Bräts, Wasser und Fett zu binden. Eine homogene Masse entsteht letztlich nur, wenn folgende Faktoren perfekt aufeinander abgestimmt sind: Schüssel-, Messerdrehzahl und Schüsselradius, die Form und Variabilität des Messerdeckels sowie die Form der Messer.

Die Vakuumsfunktion beim Kuttern gewinnt auch in Handwerksbetrieben immer mehr an Bedeutung. Sie bietet laut Mado folgende Vorteile: Das Brät wird durch das Entziehen der Luft beim Kuttern kompakter, es findet eine längere und intensivere Zerkleinerung statt. Ein höherer Eiweißaufschluss des Bräts wird ebenso erzielt wie eine höhere Wasser- und Fettaufnahme bei gleichzeitig gesteigerter Bindung und Stabilität. Die Fleischzellen werden leichter aufgeschlossen, da die Zellmembran instabiler wird. Geschmacksbeeinflussende Stoffe wie Enzyme und Fermente treten vermehrt aus den Zel-

len aus. Beim Vakuumkuttern kommen Gewürze besser und stärker zur Entfaltung, wodurch die Zugabe von Gewürzen teilweise reduziert werden kann. Geringer Lufteinschluss bewirkt eine schnelle und stabile Umrötung des Bräts und eine bessere Farberhaltung. Die Reaktion von Sauerstoff an Fettsäuren, die Fettoxidation, wird erheblich vermindert. Die Fleischwaren bleiben länger haltbar, die Vermehrung von Keimen wird stark reduziert. Der Aromenabbau und das Altern der Wurst setzen erst erheblich später ein. Die Wurstwaren bleiben somit länger transport- und lagerfähig. Die Brätfestigkeit kann auf den Wert eingestellt werden, der für die jeweilige Wurstsorte optimal ist. Dass Kuttern unter Vakuum erzeugt einen festeren Biss oder eine lockerere Konsistenz.

Neben der Qualität des Bräts und der Drehzahl des Kutters sind ein vibrationsarmer Lauf und geringe Geräuschemissionen bei der Auswahl einer neuen Maschine entscheidend. Hydraulische Maschinenkomponenten wie Beladevorrichtung oder Produktauswerfer minimieren die körperlichen Strapazen bei der Arbeit und sorgen für ein effizientes, wirtschaftliches Produzieren. Eine lückenlose Dokumentation der Produktionsprozesse bezieht auch den Kuttervorgang mit ein. Dabei zeichnen PC-Programme alle am Kutter anfallenden Daten wie Brättemperatur, Drehzahlen sowie das Beschicken und Auswerfen automatisch und ohne jeden Benutzer-eingriff auf. Die Daten werden gespeichert und können jederzeit wieder abgerufen werden.

Insgesamt achten alle Hersteller darauf, dass die Kutter rostfrei gefertigt und dank glatter Oberflächen leicht zu reinigen sind. Welche Kutter die Hersteller für Handwerksbetriebe empfehlen, lesen Sie hier.

Die Fleischerei

12 / 2014



Der Wechsel der Kuttermesser lässt sich mit neuartigen Montagewerkzeugen schnell vornehmen. Die Steuerung ist klar und übersichtlich aufgebaut. Auf Wunsch ist eine Touch-Screen-Steuerung lieferbar. Die Öffnungen zur Be- und Entlüftung des Innenraumes sind im Gehäuseboden angebracht und durch Labyrinth gegen Eindringen von Fremdkörpern und Feuchtigkeit geschützt. Das Ziel bei der Entwicklung war eine langfristige Werterhaltung der Maschine.

Zur Grundausstattung der Supra-Kutter gehören: 6er-Kuttermesser, Kutterschüssel in Edelstahl, Schwingmetallfüße, Kutterdeckel mit Gewichtsentslastung zum leichten Öffnen, Schneidhaube aus massivem 16 mm dicken Edelstahl sowie ein im Abstreifer integriertes Digitalthermometer. Ab 70 l Schüsselinhalt ist optional ein Auswerfer erhältlich, ab 100 l Schüsselinhalt eine Deckelöffnung mit Hydraulikantrieb, ab 130 l Schüsselvolumen kann die Maschine optional mit einer hydraulischen Beschickung ausgestattet werden. Als Sonderzubehör können wahlweise 3er- oder 4er-Messerköpfe mit unterschiedlichen Klingensprofilen verwendet werden. Die Ausführung H ist die Basismaschine mit Handschaltung für je zwei Geschwindigkeiten der Kutterschüssel und Messerwelle sowie einer digitalen Temperaturanzeige.

Die Ausführung M beinhaltet die gleichen Funktionen wie die Variante H mit zusätzlich zwei Mischgeschwindigkeiten (vorwärts oder rückwärts). Die Motoren verfügen über einen Sanftanlauf, was sich positiv auf den Stromverbrauch auswirkt. Zusätzliche Ausstattungsmerkmale sind programmierbare Endabschaltungen für Temperatur und Schüsselumdrehungen.

Die Ausführung SL als Topmodell verfügt über die vorgenannten Ausstattungsmerkmale hinaus über eine stufenlos regelbare Messerwelle von 50 bis 5.000 Umdrehungen sowie eine frei programmierbare Steuerung. Dadurch lässt sich der Kuttervorgang automatisch gestalten, ohne das Brät zu Überküttern. Für den Anwender bleibt nur die Beschaffenheit der Charge und das gewünschte Endprodukt zu programmieren. Alles Weitere übernimmt die Steuerung.

Conny Salzgeber



Die Kutterbaureihe Supra für Handwerksbetriebe gibt es in acht verschiedenen Größen. Das Maschinenbaukonzept überzeugt hinsichtlich Hygiene und Bedienerfreundlichkeit.

Komplett ausgestattet

Mado, Dornhan, hat für die Wurstküche die Kutterbaureihe Supra im Programm, die laut Unternehmen mit ihrem einzigartigen Maschinenbaukonzept hinsichtlich Hygiene und Bedienerfreundlichkeit überzeugt. Es stehen acht verschiedene Größen von 13 l bis 220 l zur Verfügung.

Beim Maschinenbaukonzept hat der Hersteller auf eine selbsttragende Gehäusekonstruktion gesetzt, die komplett aus „Edelstahl rostfrei“ gefertigt ist. Glatte Oberflächen und Funktionselemente, die problemlos zu reinigen und zugänglich sind, kennzeichnen das moderne Design. Die Maschinen lassen sich in kürzester Zeit reinigen und erfüllen höchste Anforderungen an die Hygiene gemäß HCCP.