

BEGRIFFSERLÄUTERUNG 4

Thermische Behandlung – Kochung von Schinken:

Klassische Kochung:

- › Bei üblicherweise 75-80°C wird der Schinken gebrüht, bis eine Kerntemperatur (KT) von ca. 70°C erreicht ist

Stufen-Kochung:

- › Produkt-schonende Methode
- › Das Brühen erfolgt stufenweise, in mehreren Schritten bei unterschiedlichen Umgebungs-Temperaturen

Beispiel:

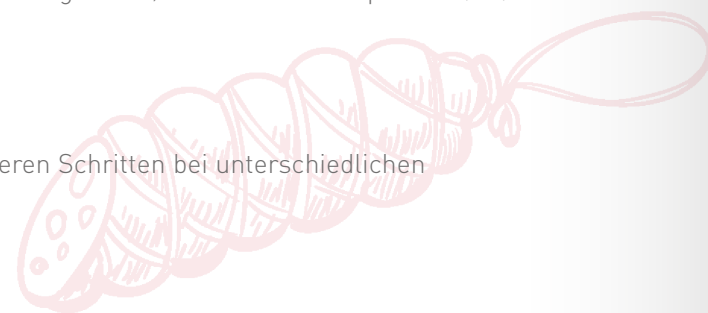
- › Bei 50°C bis KT = 30°C
- › Bei 60°C bis KT = 40°C
- › Bei 70°C bis KT = 50°C
- › Bei 78°C bis KT = 70°C
- › Beansprucht ca. 30-50% mehr Zeitaufwand als eine klassische Kochung

Delta (Δ) T - Kochung:

- › Produkt-schonende Methode
- › Schrittweise Anhebung der Umgebungs-Temperatur – in Abhängigkeit der Kerntemperatur

Beispiel:

- › Bei 45°C bis KT = 20°C
- › Bei 50°C bis KT = 40°C
- › ΔT – mit 10°C Unterschied – bis KT = 68°C
- › Bei 78°C bis KT = 70°C
- › Beansprucht ca. doppelten (+100%) Zeitaufwand als eine klassische Kochung



24) DÄRME:

• Nenn-Kaliber:

- › Bezeichnung des Darmes
- › muss nicht im direkten/logischen Zusammenhang mit dem Füllkaliber stehen

• Füll-Kaliber:

- › Ist das tatsächliche Kaliber, welches beim Füllen laut Kartonetikett und/oder Banderole beim Füllen erreicht werden soll (empfohlenes Füllkaliber)

• Flachbreite:

- › Breite eines Darm im flachen Zustand (trocken, nicht gewässert)

• Bräthftung / Brättrasen:

- › Beschreibt, wie stark der Darm mit dem Brät verbunden ist – in weiterer Folge, wie leicht sich der Darm schälen lässt
- › Unterschiedliche Brätbeschaffenheiten (z.B. Tierart, Fettgehalt, Eiweißgehalt) erfordern verschieden starke Bräthftungen
- › Der Brättrasen ist eine leichte, dünne Brätschicht, die auf der Darm-Innenseite beim Schälen zurück bleibt
- › Je nach Bräthftung kann dieser Brättrasen mehr oder weniger stark vorhanden sein; ist dieser Brättrasen zu gering bzw. zu stark, sollte eine andere Bräthftung gewählt werden

• Wässern:

- › Däme laut Banderole vor ihrer Verwendung entsprechend wässern.
- › Darm nimmt gewisse Menge an Feuchte auf, erhält somit seine optimalen Verarbeitungseigenschaften
- › Zu heißes Wässern vermeiden – kann bei Kunststoffdärmen "mit Eigenschumpf" u.U. zu leichtem Rückschumpf vor dem eigentlichen Füllen führen

BEGRIFFSERLÄUTERUNG 5

- › Hautfaserdärme (HFD) – in Salz-Lösung (gem. Banderole) einweichen; Darm nimmt sonst zuviel Wasser auf und wird dadurch zu empfindlich für die weitere Verarbeitung
- › Bedruckte Däme sind länger zu wässern als unbedruckte Däme

• Rückschumpf:

- › Vorgedehnte Kunststoffdäme + RAPRO-Däme dehnen sich im Zuge der thermischen Behandlung aus, schrumpfen beim Abkühlen zurück und erzeugen damit eine pralle Spannung bzw. eine faltenfreie Oberfläche

• Füllfertige Däme:

- › Können ohne vorheriges Wässern direkt zum Füllen verwendet werden

• Gelocht / gestippt:

- › Gestippte Däme haben in der Darm-Struktur zahlreiche, kleine Löcher eingestanzt, über die im Zuge der weiteren thermischen Behandlung Feuchtigkeit, Luft, etc. kontrolliert abgeführt werden können
- › Gelochte Däme haben in der Darm-Struktur einige größere Löcher eingestanzt, über die beim Einfüllen der Masse die angestaute Luft gezielt abgeführt werden kann
- › Stippfähig bedeutet, dass das Darmmaterial geeignet ist um z.B. von Hand gestippt zu werden

• Duschen/Abkühlen:

- › Je nach Darm-Qualität ist das Duschen für das Abkühlen nötig – siehe Banderole
- › Ist bei RAPRO-Därmen unbedingt in ausreichendem Ausmaß nötig, da der Darm sonst platzen kann

Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren RAPS-Verkaufsberater

Stand: 03.2021



WIR SIND FÜR SIE DA.

RAPS GmbH Gewürzwerk · Handelsstraße 10 · A-5162 Obertrum
Tel: 0043-6219-7557-0 · Fax: 0043-6219-7557-85 · e-mail: verkauf@raps.at

METZGERWÖRTERBUCH

BEGRIFFSERLÄUTERUNGEN



PERFORMANCE INSIDE



BEGRIFFSERLÄUTERUNG 1

- 1) **BRÜHWURST:**
 - Ist laut Codex der Überbegriff für Brät- und Fleischwürste
- 2) **KOMBIKUT:**
 - Komplettmischung für die Herstellung von Brühwurst; d.h. Würzung + Kutterhilfsmittel (z.B. Phosphate, Citrate) + Umrötehilfe
- 3) **RAPHOS:**
 - Kutterhilfsmittel (z.B. Phosphate, Citrate) und Umrötehilfe zur Herstellung von Brühwurst
 - Kombikut ohne Würzung
- 4) **IDEALROT:**
 - Umrötehilfe auf Basis von Ascorbinsäure
- 5) **FLEISCHROT:**
 - Umrötehilfe auf Basis von Ascorbat
 - Einsatz u.a. zum Vorsalzen von Fleisch, Herstellung von Rohpökelwaren, Laken für Kochpökelwaren, etc.
- 6) **BIOSTART Starterkulturen:**
 - Sind auf Fleisch natürlich-vorkommende Bakterien-Stämme, wurden von dort isoliert und dann in Reinkultur gezüchtet; kommen einzeln oder in ausgeklügelter Kombination zum Einsatz
 - durch die Verwendung von Starterkulturen bei der Herstellung von Rohwürsten / Rohpökelwaren stellt man sicher, dass die zugesetzten, gewünschten Mikroorganismen sich positiv entwickeln und unerwünschte, ev. schädliche Keime unterdrückt werden
 - Starterkulturen werden für eine kontrollierte Absäuerung/Fermentation, einen gezielten Nitrat-Abbau und eine erwünschte Reifung eingesetzt
 - Starterkulturen unterstützen somit positiv die Umrötung, eine Farbstabilität, eine gleichmäßige Abtrocknung, das Aussehen, den Geschmack und die Haltbarkeit
- 7) **SALPETER:**
 - Salpeter ist der Trivialname für Nitrat und ist eine Vorstufe von Nitrit
 - RAPS-Produkte mit der Bezeichnung "..... mit Salpeter" - enthalten in der Mischung Salpeter/Nitrat – d.h. diese Mischung mit Kochsalz verarbeiten
 - Anwendung ausschließlich in (traditionell-hergestellten, langgereiften) Rohwürsten bzw. Rohpökelwaren
- 8) **CRISTALLFIX:**
 - Gewürzte Speisegelatine (Aspikpulver), tw. auch kombiniert mit Säuerungsmittel für die Herstellung von Sülzen und dgl.
 - Je nach Produkt kommt Schweine- bzw. Rinder-Gelatine zum Einsatz
- 9) **ARA-KRISTALL:**
 - Reine Speisegelatine für die Herstellung von Sülzen und dgl.
 - Je nach Produkt kommt Schweine- bzw. Rinder-Gelatine zum Einsatz
- 10) **KA-RO / KARMINEX:**
 - Farbstoffzubereitung mit echtem Karmin

BEGRIFFSERLÄUTERUNG 2

- 11) **TRANS-POWER W:**
 - Enzymzubereitung für Fleischerzeugnisse. Enzym-Transglutaminase sorgt für die Vernetzung der Eiweißstruktur und somit für stabilere Struktur / besseren Biss
- 12) **PHOSPHATOL:**
 - Phosphat für Fleischerzeugnisse (Kutterhilfsmittel) ohne Umrötehilfe
 - Je nach Produkt für die Herstellung von Brühwurst bzw. Kochpökelwaren
- 13) **ACTOBRAT:**
 - Flüssiges Würzmittel mit Phosphat und Umrötehilfe – mit einer leichten Rauch-/Bratennote
 - Für injizierte Schinken- und Braten-Produkte
- 14) **ACTOLAK:**
 - Flüssiges Würzmittel mit Phosphat und Umrötehilfe für Schinken
- 15) **ACTON / PHOSTON:**
 - Flüssiges Kutterhilfsmittel mit Phosphat UND Umrötehilfe für die Herstellung von Brühwurst
- 16) **ACTON OR:**
 - Flüssiges Kutterhilfsmittel (Phosphat) für Fleischerzeugnisse, ohne Umrötehilfe
- 17) **FETTFAX-TOP:**
 - Emulgator für die Herstellung von Streichwurst
 - Bedingt eine warme/heiße Verarbeitung
- 18) **STABILOTON:**
 - Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin [E392]
 - Verhindert Oxidationsvorgänge und somit primär das Ranzigwerden von Fleischprodukten
 - **STABILOTON OS:** „OS“ bedeutet Öl-löslich; d.h. Einsatz z.B. in Rohwurst
 - **STABILOTON WS:** „WS“ bedeutet Wasser-löslich; d.h. Einsatz z.B. bei Laken für Kochpökelwaren
 - Wird üblicherweise in Produkten eingesetzt, die in weiterer Folge für längere Zeit tiefgekühlt gelagert werden
- 19) **WILLY´s:**
 - Sind universell einsetzbare, Öl-basierte Fertigmarinaden (incl. Salz) zum Würzen von Fleisch und/oder Gemüse oder einfach zum Abschmecken von diversen Gerichten und Saucen
 - Österreichs meistverkaufte Fleischmarinade in vielen köstlichen Geschmacksrichtungen – ohne zugesetztes Glutamat und natürlich palmfrei
 - Der besonders hohe Gehalt an feinaromatischen Kräutern und besten Gewürzen machen jede Sorte unvergleichlich vollmundig, rund am Gaumen und unverwechselbar im Geschmack
 - Alle Willy's sind besonders einfach zu verarbeiten und verleihen Ihren Grillspezialitäten eine unwiderstehliche Optik
- 20) **ERKOPUR:**
 - Steht primär für Zuckerstoffe
 - je nach Produkt in einzeln-vorliegender Form oder in Kombination von mehreren Zuckerstoffen (z.B. Dextrose, Saccharose)
- 21) **“.....SVS”:**
 - Mit spezial verkapseltem Salz – mit ummanteltem/gecoatetem Salz
 - SVS steht für Saftversiegelung (z.B. für mariniertes Fleisch)

BEGRIFFSERLÄUTERUNG 3

- 22) **RAPS-Produkte ohne zugesetzten Geschmacksverstärker:**
 - zusätzliche Bezeichnungen von RAPS-Produkten definieren welche Inhaltsstoffe/Zutaten für den Geschmack der Mischung nicht verwendet werden

PURE:

 - OHNE zugesetzten Geschmacksverstärker (z.B. Glutamat)
 - OHNE zugesetzte Allergene

NATEX:

 - OHNE zugesetzte Geschmacksverstärker (z.B. Glutamat)
 - OHNE zugesetzte Speisewürzen, Aromen
 - Zur Geschmacksgebung werden nur Gewürze, Gewürzextrakte, Salz und Zucker eingesetzt

NATUR:

 - OHNE zugesetzte Geschmacksverstärker (z.B. Glutamat)
 - OHNE zugesetzte Speisewürzen, Aromen, Gewürzextrakte
 - Zur Geschmacksgebung werden nur Gewürze, Salz und Zucker eingesetzt
- 23) **KOCHPÖKELWAREN:**

Laufmeter (Lm):

 - Als Kennzahl für die Dauer des Tumbler-Prozess spricht man von den Laufmeter und wird in m oder km angegeben
 - Die Laufmeter beschreiben im Prinzip die Strecke, die die Masse theoretisch an der Innenwand des Tumbler während des Tumbler-Prozess zurücklegt
 - Berechnet wird diese Kennzahl mit:
 - › $Lm = \emptyset \times \pi \times N \times T$
 - › \emptyset = Innendurchmesser des Tumbler
 - › π = „Pi“ = 3,14
 - › N = Umdrehungen pro Minute
 - › T = reine Arbeitszeit in min., ohne Pausen

Befüllungsgrad (Tumbler):

 - Dazu sind die Hersteller-Angaben zu beachten; üblicherweise führen Befüllungsgrade von 45-70% zu optimalen Ergebnissen – ist allerdings stark abhängig von Bauart und Hersteller.

Massieren ↔ tumbeln / poltern:

 - Beim Massieren wird das Material in einem ruhenden Behälter, in dem sich um die vertikale Achse ein Rührarm dreht, bearbeitet – d.h. es entsteht keine Fallbewegung des Materials
 - Beim Tumbeln / Poltern rotiert der Behälter (Trommel) mit den eingebauten Schikanen – somit ist auch das Material in Bewegung; unter gewissen Bedingungen kann es tw. zu Fallbewegungen des Materials kommen; das Tumbeln wird üblicherweise immer unter Vakuum durchgeführt, um eine Schaumbildung zu vermeiden

Mischer:

 - Für die Herstellung von Kochpökelwaren aus kleineren Fleischstücken können z.B. auch Mischer verwendet werden; durch meist 2 ineinandergreifende Mischarme wird ein rascher und effektiver Misch- bzw. Massage-Effekt erreicht; das Mischen sollte optimalerweise auch unter Vakuum erfolgen