

Prüfen von Veggie-Produkten im Innovationszentrum

4 NEUE
Brätsorten
geprüft

In dieser Ausgabe!

Vegetarische und vegane Rezepturen werden immer beliebter, und das entsprechende Marktsegment zeigt konstantes Wachstum! Und genau diese Kundengruppe stand Oktober in unserem Innovationszentrum in Brno im Fokus: VEGETARIER!

Mehr lesen



Veggie-Produktprüfung im Innovationszentrum Brno.

Die Welt entwickelt sich ständig weiter, und nichts bleibt, wie es war. Wer stehen bleibt, verliert den Anschluss. Wir müssen uns ständig fortbilden und in jeder Herausforderung eine Chance zum Erkunden neuer Gebiete zu sehen. Darum haben wir in der dritten Oktoberwoche den Schwerpunkt auf eine Kundengruppe gelegt, die wir alle gut kennen: Vegetarier!

Mit Unterstützung durch unsere deutschen Techniker sowie in Zusammenarbeit mit Christl, einem Unternehmen aus der Gewürzbranche, hatte ich Gelegenheit, Fachleute auf diesem Gebiet zwei Tage lang zu begleiten. Es war sehr spannend mitzuerleben, wie vier verschiedene Veggie-Würstchen hergestellt und gegart wurden. In Deutschland haben Veggie-Produkte einen festen Platz gefunden, und es scheint sicher, dass ihr Marktanteil in Zukunft weiter wachsen wird.

Die Herstellung von pflanzenbasiertem Brät ist problemlos, aber die Verarbeitung unterscheidet sich gegenüber dem Einsatz von Fleisch: die Zutaten müssen nicht zerkleinert werden, da sie bereits in Pulverform vorliegen, und die Endtemperatur des Pflanzenbräts ist höher als beim

Fleischbrät. Die geprüften Zubereitungen waren entweder fließfähig oder teigartig.

Das Füllen und Garen ist kaum störungsanfällig. Erst beim Schritt des Schärens kommt es zu echten Herausforderungen, da es nicht leicht ist, den Darm von einem Würstchen mit instabiler Oberfläche zu entfernen. Die Ursachen sind dabei vielschichtiger Natur. Die Würstchentextur bewirkt ein Anhaften des Darms beim Garen. Temperaturschwankungen verändern den Durchmesser und die Oberfläche der Würstchen. Wenn die Oberfläche nicht fest genug ist, erfährt sie erhebliche Belastungen in der Schälmaschine, die über scharfkantige Rollen und weitere Elemente verfügt, welche das Produkt beschädigen können.

Eingesetztes Material:

Nova HD-P Easy Peel 020 braun, Nova HD-P Easy Peel 016 braun, Nova HD-P 020 dunkelblau durchscheinend 199, Wienie-Pak RP-E / NMO US22 blau gestreift, Wienie-Pak RP-E / MO US24 schwarz gestreift, Wienie-Pak SMH / NMO US25 transparent, Wienie-Pak RP / MO US22 blau gestreift, Wienie-Pak RP-E / MO US 23W blau mit transparentem Fenster

Pflanzenbrätsorten:

Combi für vegetarische Waren: Würstchen mit Käse, Brüh- und Kochwürstchen, Würstchen auf Weizenbasis



Pflanzenbrät Combi für Würstchen mit Käse



Pflanzenbrät Combi für Würstchen auf Weizenbasis



43 HDP. Rollen an der Schälmaschine können die Oberfläche der Würstchen beschädigen, wenn diese nicht fest genug ist.



ERFOLGREICHES Füllen

Trotz dieser Schwierigkeiten können Veggie-Würstchen geschält werden. Dabei sind die Produktspezifikationen von entscheidender Bedeutung und dass die Würstchen vor dem Schälen bei niedrigeren Temperaturen gehalten werden. In vielen Fällen hat es sich auch als hilfreich erwiesen, die Produkte in einem kühlen Bad zu wässern.

Die Prüfung war für uns alle Neuland, wobei wir gelernt haben, wie wir vorankommen können. Die Fahrtrichtung steht nunmehr fest, und die ersten Schritte sind getan. Es freut mich, dass dies in unserem Innovationszentrum in Brno geschehen ist und dass ich dabei sein konnte. Ein herzliches Dankeschön an unser deutsches Team und die Firma Christl.





Always around

