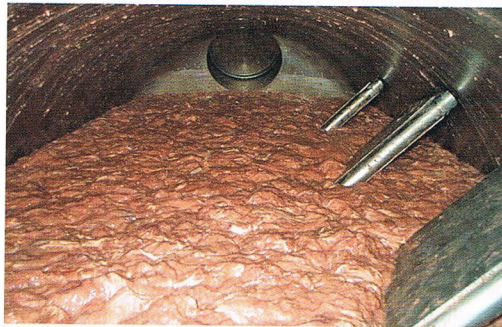


Sanftes Massieren von Muskelfleisch

Die Socacel Fleischtechnologie GmbH, Neunkirchen, erarbeitet für jeden Kunden ein maßgeschneidertes Konzept zur Herstellung kalkulierbarer Produkte. Das Unternehmen bietet neben den funktionalen Zusatzstoffmischungen technische Unterstützung an bei der Vorbereitung des Frischfleisches, Lakeberechnung und -zusammensetzung, dem Anordnen und Einlegen der Muskeln für ein perfektes, charakteristisches Schnittbild sowie bei der Berechnung der effektiven Schinkenlänge und der Formung. Darüber hinaus unterstützt der Hersteller seine Kunden bei der Optimierung der Kochung, des gesamten Produktionsablaufs und der analytischen Kriterien. Dies führt zu einer verbesserten Ausbeute und Scheibentextur, so der Hersteller. Das Unternehmen hat seine bewährten gekühlten Massieranlagen Sovac weiterentwickelt, um einen effizienteren Herstellungsprozess in der Kochschinkenproduktion zu ermöglichen. Der Benutzer kann während der Produktion mit der Massieranlage „kommunizieren“, unmittelbar auf veränderte Parameter (zum Beispiel Schwankungen in der Fleischqualität) reagieren und somit Produktionsfehler vermeiden. Eine Weiterentwicklung des bewährten Systems ist bei-



SOCACEL

Die Massieranlage Sovac verfügt über ein drehendes Paddelsystem für eine optimale Qualität von frischen oder gespritzten Muskeln.

spielsweise das „Schinkenprofil-Paddelsystem“, das eine optimale Qualität bei der Massage von frischen oder gespritzten Muskeln ermöglicht. Es soll eine homogene und kompakte Schinkenherstellung gewährleisten sowie keine Verletzung der Muskeln während des Massiervorgangs. Die Schinkenproduktion ist ohne Injektor und ohne Einspritzung möglich.

Bei den Sovac-Massieranlagen handelt es sich Produktangaben zufolge um platzsparende, fixierte Edelstahlbehälter mit drehenden Paddeln. Je nach Maschinentyp reicht die Kapazität von 650 kg bis 7.500 kg Fleisch. Daher ist eine Tageskapazität von bis zu 50 t erreichbar. Die Reinigung der Anlagen erfolgt manuell über drei Mannlöcher oder mittels vollautomatischem Reinigungssystem (Option). Eine optimale Temperaturkontrolle während des Produktionsprozesses ist gegeben.