

Rohwursttechnologie



Qualitätskriterien für eine qualitativ hochwertige Rohwurst

- Stabile Umrötung
- Gute Bindung (schnittfeste Rohwurst)
- Gute, lang anhaltende Streichfähigkeit
- Ausgeprägtes, intensives Rohwurstaroma

Anforderungen an den Rohstoff

- Farbkräftiges, trockenes Fleisch
- Idealerweise Kuh- & Sauenfleisch
- pH- Wert < 5,8 (kein DFD- Fleisch)
- Fettgewebe:
 - Kamm- und Rückenspeck
 - Kernige Bäuche
- Weiche Fettzuschnitte nur für feine, streichfähige Mettwürste

Materialvorbehandlung

- Fleisch abgelakt, mind. 4 Tage „gereift“
- Fleisch nicht älter als 4 Tage (streichf. RW)
- Magerfleisch entsehnt
- Fleisch und Fett zum Teil 2-3 mm gewolft
- Material anfrosten, bzw. einfrieren
 - gewolfte Ware 0 bis -4 °C
 - gekutterte Ware -8 bis -10°C

Tipps für die Zerkleinerung

- Scharfe Schneidewerkzeuge
- Wolf: einfachen Satz verwenden
- Kutter: Trennwand entfernen / Messerkopf wechseln
- Kutter: Rundenzahlen beachten

Zeitpunkt der Zutatenzugabe

- Gewolfte Ware:
 - Sämtliche Zutaten vor dem Zerkleinerungsprozess untermischen
- Gekutterte Ware:
 - Würz- & Wertstoffe zu Beginn des Prozesses einarbeiten
 - Salz erst im letzten Teil des Kuttervorgangs zugeben

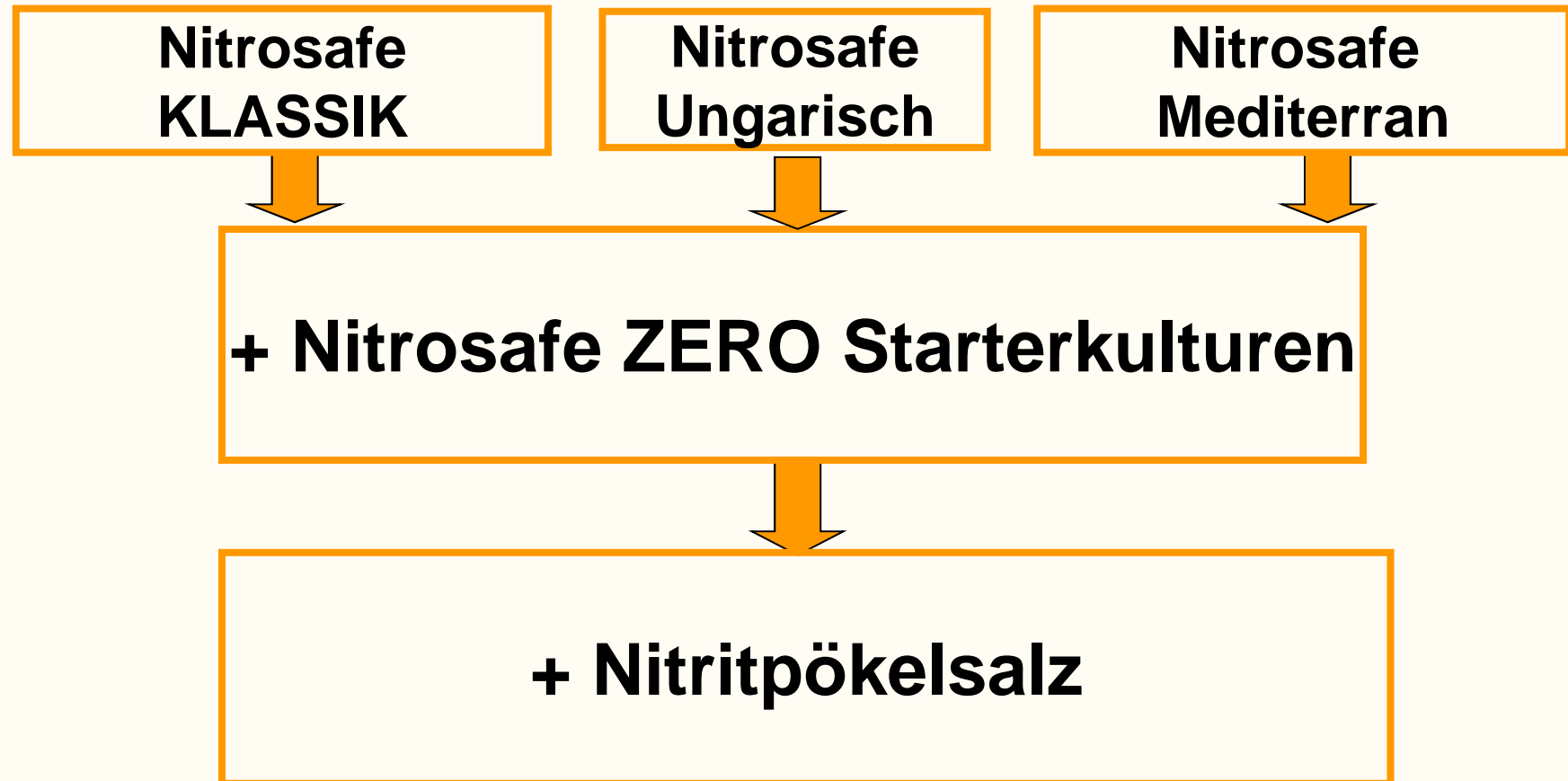
Füllen

- Füllrohr dem Kaliber anpassen
- Füllrohr nicht zu lang wählen (Strecke)
- Langsam füllen um ein „schmieren“ zu vermeiden
- Därme nach Angaben des Herstellers vorbehandeln, gut wässern
- Därme fest ausfüllen
- Fülltemperatur:
 - Gewolfte Ware 0 bis -2°C
 - Gekutterte Ware -2 bis -4°C

Rohwurstreifung

- Alle Faktoren müssen so aufeinander abgestimmt sein, dass die Rohwurst ihre Feuchtigkeit von innen nach außen abgibt und sich das typische Rohwurstaroma ausbilden kann
- Die Reifung ist im Sinne der derzeit gültigen Verkehrsauffassung abgeschlossen, wenn die Rohwurst einen pH-Wert von $< 5,4$ erreicht hat oder im aw-Wert unter 0,90 liegt

Das Nitrosafe-Rohwurst-Reifesystem



Nitrosafe ist Rohwurst ohne...

- GdL
- Allergene
- Glutamat
- Unnötige E-Nummern
- Reifekammer sicher & einfach herzustellen!

Reifeverfahren Nitrosafe

- einfach, sicher, effizient -

Angaben für RW, Kaliber 60-75

Abhänge-/ Reifezeit	Temperatur	Behandlung
12 -16 Std.	34°C Kammertemperatur 32-34°C Kern	Anlage, 88% r.L.
12 Std.	15-22°C	Betriebs- / Lagerraum
- Rauchzugabe	22-24°C	Anlage
Mind. 14 Tage	2-6°C	Kühlraum

Nitrosafe Klassik

- Typische Rohwurstnote
 - Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Chili, Piment
 - Zugabe: 10 g / Kg



Nitrosafe Ungarisch

- Kräftige Paprikanote
 - Pfeffer, Paprika, Zwiebel, Chili
 - Zugabe: 9 g / Kg



Nitrosafe Mediterran

- Typisch südländische Note
 - Pfeffer, Koriander, Knoblauch
 - Zugabe: 15 g / Kg



Nitrosafe Familie

+ passende neue Starterkultur

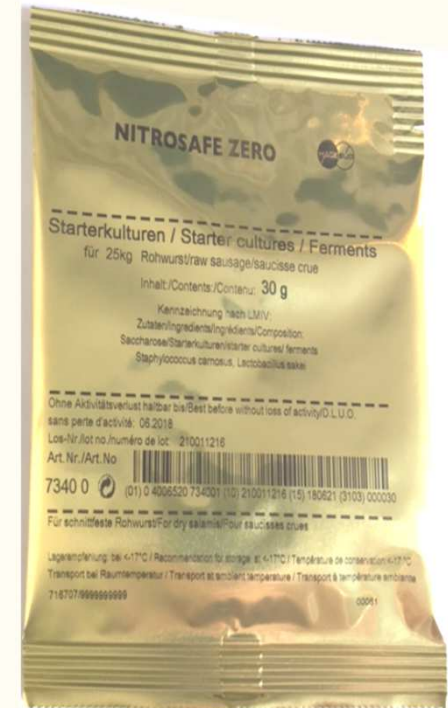
= neuzeitliche Technologie

→ sicher, einfach und effizient

Nitrosafe Zero ist ...

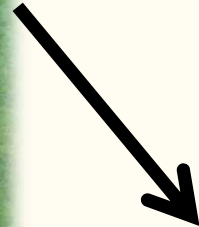
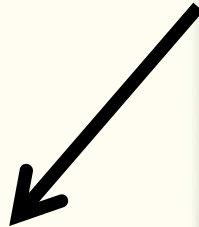
- Reifekultur (geschmacksbildend)
- „Schutzkultur“ (Konkurrenzflora)
- Starterkultur (pH-Wert senkend)

Lactobazillus sakei & Stapph. carnosus



Starterkulturen

Eine Veranschaulichung aus der Biologie...



Ohne Zusatz
einer ausgewählten Flora



Mit Zusatz
einer ausgewählten Flora



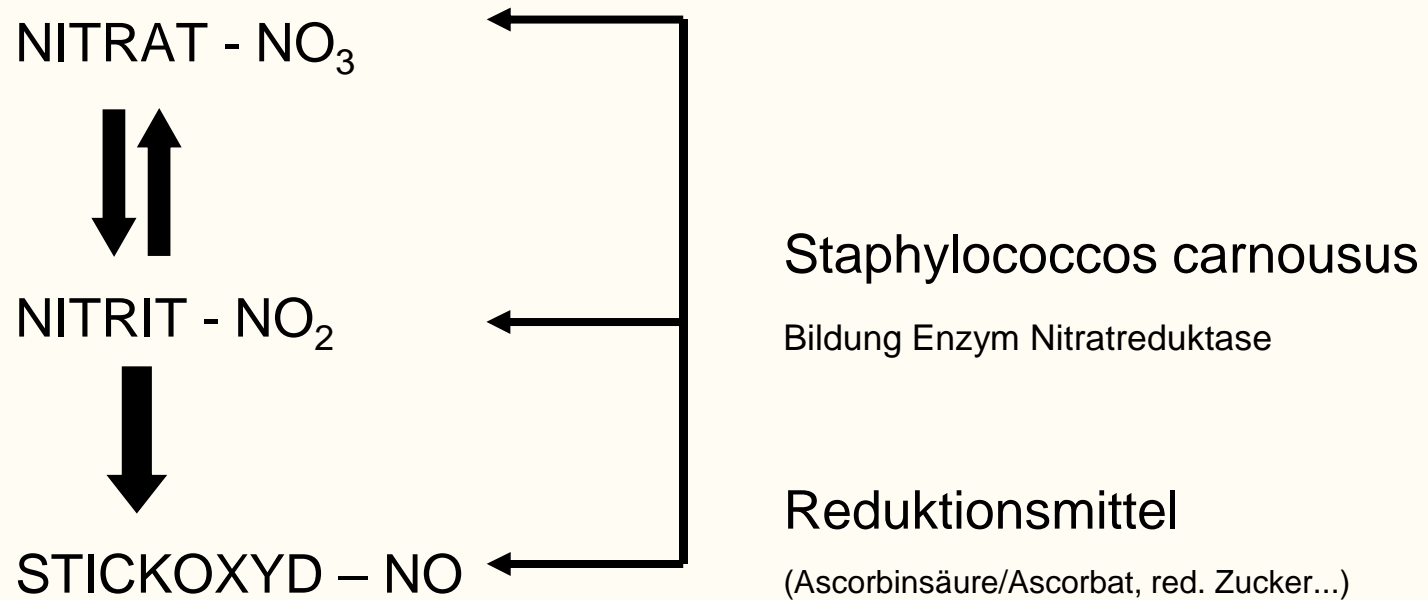
Prozesskontrolle
Reproduzierbarkeit
Produktqualität
Produktsicherheit

Aufgaben Nitrosafe Zero

- Säuerung
 - Ist abhängig von Menge und Art des Zuckers
 - Temperatur ($> 32^{\circ}\text{C}$)
- Ziel der Säuerung
 - pH- Wert- Absenkung
 - Textur- /Gelbildung
 - Farbbildung bzw. Umrötung
- Bildung des Enzyms Nitratreduktase

Umrötung

- vereinfachte Darstellung -



Pökelfarbe Pökelaroma

Vorteile Nitrosafe Zero

- Rasche ABER kontrollierte pH- Wert Absenkung
- Optimierung der Konsistenz
- Ausgeprägte Umrötung / Farbhaltung

Nitrosafe Familie

- Schneller und sicherer Reifeprozess
- Intensive Umrötung
- Stabile Farbhaltung
- Optimale Konsistenzbildung
- Ausgeprägtes Rohwurstaroma
- Keine unnötigen E-Nummern
- Keine allergenen Stoffe
- Kein Glutamat