

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Das Verarbeitungsfleisch .....</b>	<b>11</b>
1.1	Das Kühlen von Verarbeitungsfleisch.....	12
1.2	Das Bevorraten von Verarbeitungsfleisch.....	15
<b>2</b>	<b>Die Rezepturgestaltung.....</b>	<b>19</b>
<b>3</b>	<b>Das Kuttern.....</b>	<b>24</b>
3.1	Die Brättemperatur beim Kuttern.....	24
3.2	Die optimale Brättemperatur.....	26
3.3	Der Einfluß der Messerwellenumdrehungen/Min. beim Kuttern.....	32
3.4	Der Zeitpunkt der Speckzugabe.....	39
3.5	Der pH-Wert beim Kuttern.....	41
3.6	Das Kuttern mit gefrorenem Magerfleisch.....	50
3.7	Das Kuttern einer fettreduzierten Brühwurst.....	58
3.8	Das Kuttern mit flüssigem Stickstoff.....	63
3.9	Das Kuttern mit gefrorenem Rinderwarmfleisch.....	79
<b>4</b>	<b>Die automatisierte Kutterung.....</b>	<b>82</b>
<b>5</b>	<b>Zutaten für Brühwurst.....</b>	<b>88</b>
5.1	Das Kuttern mit den Kutterhilfsmitteln Phosphat, Citrat, Acetat und Lactat.....	88
5.2	Das Kuttern mit gefrorenem bzw. getrocknetem Blutplasma.....	97
5.3	Das Kuttern mit Sojaeiweiß.....	100
5.4	Das Kuttern mit Carrageen.....	110

<b>6</b>	<b>Eine Modellbetrachtung über die Einflüsse des Kutters auf verschiedene Qualitätsmerkmale der Brühwurst.....</b>	<b>114</b>
<b>7</b>	<b>Die Farbe und Farbhaltung der Brühwurst.....</b>	<b>120</b>
7.1	Der Fleischfarbstoff Myoglobin.....	121
7.2	Die Umrötmittel Nitrit/Nitrat.....	125
7.3	Die Umrötetechnologie für Brühwürste.....	130
7.4	Die Farbstoffe für Brühwurst.....	133
<b>8</b>	<b>Das Garen.....</b>	<b>142</b>
8.1	Die erreichte Kerntemperatur.....	142
8.2	Der F 10/70 Wert.....	143
<b>9</b>	<b>Die sensorische Beurteilung von Brühwürsten.....</b>	<b>149</b>
9.1	Der Dreieckstest.....	150
9.2	Die Prüfung nach dem DLG-Prüfschema.....	154
<b>10</b>	<b>Die analytische Bewertung von Brühwurst.....</b>	<b>156</b>
10.1	Das Eiweiß.....	159
10.2	Das Wasser und das Fremdwasser.....	165
10.3	Die P-Zahl.....	168
10.4	Die schweren Kalorien (Joule) leicht berechnet.....	170
<b>11</b>	<b>Diagrammverzeichnis.....</b>	<b>175</b>
<b>12</b>	<b>Abbildungsverzeichnis.....</b>	<b>177</b>