

Inhaltsverzeichnis

1	Das Verarbeitungsfleisch	11
1.1	Das Kühnen von Verarbeitungsfleisch.....	12
1.2	Das Bevorraten von Verarbeitungsfleisch.....	15
2	Die Rezepturgestaltung.....	19
3	Das Kuttern.....	24
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
4	Die automatisierte Kutterung.....	82
5	Zutaten für Brühwurst.....	88
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

6	Eine Modellbetrachtung über die Einflüsse des Kutterns auf verschiedene Qualitätsmerkmale der Brühwurst.....	114
7	Die Farbe und Farbhaltung der Brühwurst.....	120
7.1	Der Fleischfarbstoff Myoglobin.....	121
7.2	Die Umrötemittel Nitrit/Nitrat.....	125
7.3	Die Umrötetechnologie für Brühwürste.....	130
7.4	Die Farbstoffe für Brühwurst.....	133
8	Das Garen.....	142
8.1	Die erreichte Kerntemperatur.....	142
8.2	Der F 10/70 Wert.....	143
9	Die sensorische Beurteilung von Brühwürsten.....	149
9.1	Der Dreieckstest.....	150
9.2	Die Prüfung nach dem DLG-Prüfschema.....	154
10	Die analytische Bewertung von Brühwurst.....	156
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
11	Diagrammverzeichnis.....	175
12	Abbildungsverzeichnis.....	177