

Vakuumkutter fertigt vegane Gerichte

Artikel vom **22. August 2024**
Produktionsbereich allgemein



Der Vakuumkutter unterstützt Tress bei der Zubereitung der veganen Fertiggerichte (Bild: K+G Wetter).

Currywurst und Frikadellen, Gyros, Chicken Curry oder Gulasch gehören zum Angebot der [Tress Lebensmittel GmbH & Co. KG](#). Unter dem Label »Tressbrüder« produziert der Betrieb in Zwiefalten auf der Schwäbischen Alb vegane Bio-Fertiggerichte aus regionalen Zutaten.

Für die Verarbeitung der pflanzlichen Proteine setzt das Unternehmen dabei auf den Vakuumkutter »VCM 120 Hygienic Secure« von [K+G Wetter](#). Die Maschine war

ausdrücklicher Wunsch von Benjamin Broß, gelernter Metzger und nach 16 Jahren in einer lokalen Fleischerei nun Produktionsleiter beim Hersteller veganer Produkte. Seine Erfahrungen mit dem Kutter in der Fleischerei waren so gut, dass er überzeugt von der Maschine ist.

Ideal zur Verarbeitung pflanzlicher Proteine

Der Kutter eignet sich nicht nur für Fleisch, sondern auch für die Verarbeitung pflanzlicher Proteine. So ist bei veganem Protein das Emulgieren schwieriger als bei Fleisch. Mit entsprechender Erfahrung und Zeit für die Verarbeitung ist der Prozess jedoch auch ohne chemische Zusatzstoffe durchführbar. Durch Intervall-Vakuumziehen und entsprechendes Evakuieren werden die Zutaten im Vakuumkutter intensiv durchgeknetet und verbunden. Gleichzeitig zieht das Vakuum Lufteinschlüsse aus dem Produkt und verhindert so eine unerwünscht schwammartige Struktur.

Der Kutter bietet zudem eine große Vielseitigkeit für Produkte, von veganer Mayonnaise bis zu Frikadellenbrät: Die herausnehmbare Stauwand schafft einen komprimierten Schneidraum für eine hohe Scherkraft der Messer und optimierte Emulgierung. Ohne Stauwand wird der gesamte Schneidraum im Messerdeckel genutzt. Das sorgt für weniger Reibung sowie Temperaturerhöhung und macht das Schnittbild klarer.

Die Produktionssteuerung erfolgt mit der Rezepturverwaltungs-Software »CutControl«. Das vom Hersteller entwickelte Programm speichert Rezepturen und Verarbeitungsschritte detailliert ab und erlaubt so eine fein justierte Steuerung der Verarbeitung. Mittlerweile hat der Betrieb bereits über 40 Rezepturen hinterlegt und spart dadurch viel Zeit ein. Die Übertragung der Rezepte erfolgt bequem vom Büro aus über das Firmennetz. Dabei gibt es keine Beschränkungen hinsichtlich der Schritte. Einige Rezepturen haben über 20 Schritte, was den Mitarbeitenden in der Produktion die Arbeit erleichtert. Die Bedienung erfolgt mehrsprachig.

Um Verarbeitungszeiten, Schüsselumdrehungen, Höhe des Vakuums, die notwendige Wassermenge mittels Dosierung oder Messergeschwindigkeiten kümmert sich die Maschine dank der Programmsteuerung bei jedem Schritt automatisch. Zusätzlich überwacht sie das Produkt auf eingestellte Abschaltparameter, z. B. Temperatur oder Verarbeitungszeit. Wird z. B. eine programmierte Temperatur erreicht, schaltet der Kutter ab oder auch weiter in den nächsten Programmschritt.

Hersteller aus dieser Kategorie

Maschinenfabrik Gustav Eirich GmbH & Co KG

Walldürner Str. 50
D-74736 Hardheim
06283 51-0
eirich@eirich.de
www.eirich.de
[Firmenprofil ansehen](#)

KHS GmbH

Juchostr. 20
D-44143 Dortmund
0231 569-0
info@khs.com
www.khs.com

[Firmenprofil ansehen](#)

Baumer hhs GmbH

Adolf-Dembach-Str. 19

D-47829 Krefeld

02151 4402-0

info@baumerhhs.com

www.baumerhhs.com

[Firmenprofil ansehen](#)
