

Vakuumkutter für vegane Produkte

Artikel vom 24. September 2022

Produktionsbereich allgemein



Vakuum-Kutter eignen sich auch für vegetarische und vegane Produkte (Bild: Kutter- und Gerätebau Wetter).

Beim Einsatz von Kuttern für vegetarische und vegane Produkte ist es – genau wie bei der Verarbeitung tierischer Proteine – vorteilhaft, wenn der Schneidraum im Messerdeckel auf das entsprechende Produkt angepasst werden kann. [K+G Wetter](#) bietet hier eine Lösung mit herausnehmbarer Stauwand an, die eine optimierte Raumgeometrie für den Schneidprozess gewährleistet. Wichtig ist auch die exakte Abstimmung der Messer- und Schüsselgeschwindigkeiten auf das Produkt.

»CutControl«

Für gleichbleibende und reproduzierbare Prozesse bietet sich der Einsatz der Software zur Rezepturverwaltung »CutControl« an. Das Bedienpersonal wird Schritt für Schritt durch die Produktion geführt, alle Parameter wie Messer- und Schüsselgeschwindigkeit,

Abschaltfunktionen über Schüsselrunden, Zeiten oder Temperatur steuern den Prozess. Besonders wichtig ist eine genaue Temperaturüberwachung, denn es muss im sogenannten kalten Bereich unter 40 °C geküttet werden, um ein Denaturieren zu verhindern, also die irreversible Zerstörung von Proteinstrukturen durch den Einfluss von zu hoher Temperatur. Die Vakuumtechnik hat zusätzlich den Vorteil eines Kühleffekts im Bereich des Hochvakuums über 80 %. Die Vakuumkutter können laut Hersteller gleichbleibend und ohne Niveauverlust sogar mit 95 % betrieben werden. Fasern und Eiweiß, ob tierisch oder pflanzlich, müssen soweit zerkleinert werden, dass eine Emulsion hergestellt werden kann. Im Hochvakuum quellen die Fasern, was beim Zerkleinern einen feineren Verbund ermöglicht. Durch Quellprozess und Feinstzerkleinerung können dann Wasser und Öle andocken, sodass längere Eiweißketten entstehen. Ein weiterer Vorteil des Vakuumeinsatzes ist, dass auf sonst notwendige und zum Teil umstrittene Zusatzstoffe ganz oder teilweise verzichtet werden kann. Wie auch bei tierischen Produkten, wird die hergestellte Emulsion beim Vakuumkuttern geschmacklich intensiviert, sodass z. B. weniger Salz benötigt wird. Zudem reduziert das Hochvakuum der Kutter den Sauerstoffanteil in der Emulsion und damit die Oxidation, was der Haltbarkeit zugutekommt. Bei der Kutterserie »Hygienic Secure« sind zudem alle Bereiche der Maschine so gestaltet, dass eine sichere Reinigung möglich ist.

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](#)

ProMinent Deutschland GmbH

Maaßstr. 32/1
D-69123 Heidelberg
06221 842-1800
info@prominent.com
www.prominent.de
[Firmenprofil ansehen](#)

Baumer hhs GmbH

Adolf-Dembach-Str. 19
D-47829 Krefeld
02151 4402-0
info@baumerhhs.com
www.baumerhhs.com
[Firmenprofil ansehen](#)
