

Fleischwerke, Wurstfabriken

Fleischverarbeitung: Fleisch- und Wurstprodukte

Messungen bei der Herstellung von Grob- und Feinbräten



Auswerteeinheit HK4



Feinbrät



Produktion



NIR-Sensor / Halogenlampen

Höhere Wirtschaftlichkeit bei der Fleischverarbeitung



HK4



Einsparungen durch akkurates Messen von organischen Bestandteilen in Rind- und Schweinefleisch: z.B. Fett, Wasser, Fleisch- und Bindegewebeseiweiß



Die Absorption aller Moleküle der CH-, NH- und OH-Bindungen erlaubt die Bestimmung von Fett, Wasser, Bindegewebs- und Fleischeiweiß. BEFFE und "Fremdwasser" können aus den gemessenen Werten von Fleischeiweiß, Bindegewebeseiweiß und Wasser berechnet werden.

Rohwürste: Umgerötet, ungekühlt lagerfähig, roh, streich- oder schnittfähig.

Brühwürste: Feinbrät mit Salz, hitzebehandelt: Brühen, Backen, Braten.

Kochwürste: Hitzebehandelt, kochen des Ausgangsmaterials, schnittfähig.

Weitere Kochwürste sind: **Kochstreichwürste, Blutwürste und Sülzwürste.**

Bratwürste: Halbfertige Produkte, Herstellung verwandt mit Rohwürsten.

Fleischklopse, Bratwursthack, Hackfleisch, Frikadellen, Pasteten.



Zur Sicherung der Qualität werden während des Prozesses kontinuierliche online Messungen der relevanten organischen Bestandteile wie Fett, BE, FE und Wasser durchgeführt.

Die Messung erfolgt nach dem Reflektionsprinzip mit einem NIR-Sensor online kontaktlos und ohne Probenentnahme in einem Mischer, in einer Rohrleitung, in einem Kutter oder hinter dem Wolfhals.

Chemometrische Kalibriersoftware SPECTER. Basis-Kalibrierung bei Lieferung. Reflektionsprinzip. RS232/RS485. Quick connection. Zusätzliches Edelstahlgehäuse

1200nm - 1700nm, 5 Analogausgänge 0/4-20mA.

**Erfolg durch Innovation
25 Jahre Erfahrung**

T:+49-(0)7084-928410 F:+49-(0)7084-928429

info@harrerkassen.com

www.harrerkassen.com



Harrer & Kassen GmbH

Am Heschén 6
75328 Langenbrand
Germany

