



Pacotender

Zweikomponenten Bindsystem zur Herstellung von restrukturierten Fleischerzeugnissen aus Frischfleisch

1. Allgemeine Beschreibung

Das Zweikomponenten Bindsystem funktioniert im Wesentlichen aufgrund der Gel-bildenden Reaktion des Verdickungsmittels Natriumalginat mit den Ca^{2+} -Ionen von Calciumlactat. Bei dem Verfahren werden die Komponenten **Pacotender 1** und **Pacotender 2** mittels praxisüblichen Mischern oder Tumblern nacheinander auf die Oberflächen der Fleischstücke verteilt.

2. Vorteile

- Eignet sich für verschiedene Fleischarten
- Gleichmässige und standardisierte restrukturierte Fleischerzeugnisse
- Einsatz im Frisch- oder Tiefkühlbereich
- Texturverbesserung und zartmachende Wirkung
- Minimierung der Schnittverluste beim Portionieren

3. Anforderung an das Fleisch

- Das Fleisch muss unbehandelt sein.
- Vor dem Gelbildungsprozess darf das Fleisch nicht mit Salz oder anderen Natrium-Verbindungen in Berührung kommen
- **Gewolfte** Fleisch (Hackfleisch) oder Brät darf **nicht** eingesetzt werden
- Das maximale Fleisch-Fett-Verhältnis beträgt 70:30
- Optimale Grösse der Fleischstücke:
etwa 5 cm Kantenlänge

4. Hinweise zur rechtlichen Situation

Phantasiebezeichnung: «Schweinsgrillfleisch»,
restrukturiert

Sachbezeichnung: Fleischzubereitung aus
Fleischstücken zusammen-
gefügt

Zutaten: Schweinefleisch, Wasser, Glucosesirup,
Verdickungsmittel: Natriumalginat (E 401),
Calciumlactat (E 327), Gewürzextrakte.

Hinweise zur Deklaration:

Bei Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnissen oder Fischereierzeugnissen, die den Anschein erwecken, dass es sich um ein gewachsenes Stück Fleisch handelt, die jedoch tatsächlich aus verschiedenen Stücken bestehen, die durch andere Zutaten, einschliesslich Lebensmittelzusatzstoffe und Enzyme, oder durch andere Mittel zusammengefügt sind, ist die Sachbezeichnung mit dem Hinweis «aus Fleischstücken zusammengefügt» oder dem Hinweis «aus Fischstücken zusammengefügt» zu ergänzen. Bei der Zugabe von Fremdwasser ist dies zu deklarieren, sofern das zugefügte Wasser >5% vom Gewicht des Erzeugnisses ausmacht.

Die Zutatenliste in unserem Beispiel bezieht sich auf eine Mischung aus Schweinefleisch, Wasser, Pacotender 1 und Pacotender 2.

5. Anwendungsrezeptur

Materialzusammenstellung:

10.000 kg	Fleischstücke frisch	
0.800 kg	Wasser	
0.150 kg	Pacotender 1	ANR 2202.1,5
0.100 kg	Pacotender 2	ANR 20331.1

Arbeitsanleitung

1. Fleischzuschnitte in den Mischer geben.
2. Wasser zugeben und mischen bis das Wasser vom Fleisch aufgenommen wurde.
3. Pacotender 1 einstreuen und mischen bis auf der Fleischoberfläche ein gleichmässiger Film entstanden ist. Richtzeit ca. 10 Minuten.
4. Pacotender 2 zugeben und mischen bis eine gleichmässige Verteilung garantiert ist. Richtzeit ca. 5 Minuten.
5. Die Fleischmasse muss nach dem Mischprozess sofort abgefüllt werden. Wenn das Fleischmaterial über eine Füllmaschine in Därme abgefüllt werden soll, muss die Füllmaschine so ausgestattet sein, dass die zu füllenden Fleischstücke unbeschadet bleiben. Es darf innerhalb der Füllmaschine nicht zu einer Zerteilung der Fleischstücke kommen.
6. Lagerung der Masse vor der Weiterverarbeitung für 15 bis 18 Stunden bei +/- 2°C.



6. Weiterverarbeitung

Nach abgeschlossener Gelbildung kann das restrukturierte Produkt in gewohnter Weise weiter verarbeitet werden. Weitere Prozessschritte wie Räuchern, Erhitzen, Gefrieren, Marinieren usw. sind möglich. Selbst Fritiertemperaturen beeinflussen die Bindung nicht nachteilig. Geschmack und Aroma der Fleischprodukte werden durch Pacotender 1 und Pacotender 2 ebenfalls nicht beeinflusst.