



Bundforschungsanstalt
für Ernährung und Lebensmittel

Kiel · Detmold · Münster · Kulmbach · Karlsruhe · Hamburg

Bundforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Standort Karlsruhe
Haid-und-Neu-Str. 9, 76131 Karlsruhe

Schnitzelmaster AG
Straß 2a

D-84329 Wurmannsquick

Standort Kulmbach
Institut für Technologie
LEITER Dir.u.Prof. Prof. Dr. Klaus Troeger

BEARBEITET VON Dr. Wolf-Dietrich Müller
TEL +49 (0)9221 – 803 219
FAX +49 (0)9221 – 803 343
E-MAIL t-mueller@baff-kulmbach.de
INTERNET www.bfel.de

IHRE NACHRICHT/ ZEICHEN
UNSER ZEICHEN T/Mü

BETREFF "Schnitzel Master", vergleichende Untersuchung mit anderen Verfahren der Frischfleischbehandlung
DATUM 22. April 2005

Sehr geehrter Herr Kindermann,

Sie haben uns für eine Untersuchung der Wirksamkeit Ihres Gerätes „Schnitzel Master“ im Vergleich mit Steaker, Fleischklopfer und Kontrollcharge unbehandeltem Fleisch beauftragt, die wir am Dienstag den 01.02.2005 zusammen mit Ihrem Mitarbeiter Herrn Oswald durchgeführt haben. Sie erhalten die Ergebnisse in einem Bericht als Anlage zu diesem Schreiben. Die Rechnungsstellung entsprechend unserem Angebot vom 28.10.2004 erfolgt zeitnah mit getrennter Post.

Mit freundlichen Grüßen

- im Auftrag -

(Dr. W.-D. Müller)

Wissenschaftlicher Direktor

Anlage: 1 Bericht

POSTANSCHRIFT

Haid-und-Neu-Str. 9

HAUSANSCHRIFTEN DER STANDORTE

Hermann-Weigmann-Str. 1

Schützenberg 12

Piusallee 68/76

E.-C.-Baumann-Str. 20

Haid-und-Neu-Str. 9

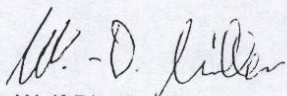
Palmaille 9

Diskussion der Ergebnisse – Zusammenfassung

Der Tropfsaftverlust während der Lagerung verläuft bei den unbehandelten Fleischscheiben und den verschiedenen behandelten Fleischscheiben zum Teil unterschiedlich. Die Unterschiede sind bis auf die Behandlung mit dem Steaker relativ gering, so dass die mit dem Schnitzelmaster behandelten Proben weder positiv noch negativ auffielen. Bei den Grillverlusten lagen die Verluste minimal unter den gesteckten Proben, insgesamt aber am günstigsten. Die Gesamtverluste, die aus dem Tropfsaftverlust und dem Grillverlust berechnet werden, waren bei den Schnitzelmasterproben nahezu identisch den gesteckten Proben und aufgrund der geringen Schwankungsbreite der Messwerte für die Bewertung in der praktischen Anwendung sogar etwas günstiger einzuschätzen. Die Kontrollen und die mit dem Fleischklopfer behandelten Proben hatten höhere Gesamtverluste. Bei den apparativen Festigkeitsmessungen mit dem Instrongerät wurden bei den mit dem Schnitzelmaster behandelten Fleischscheiben die niedrigsten Festigkeitswerte gemessen, d. h. dieses Fleisch war am zartesten. Dieses Ergebnis konnte bei der sensorischen Prüfung der Zartheit nicht bestätigt werden. Dabei ist jedoch davon auszugehen, dass die apparative Festigkeitsmessung das objektivere und reproduzierbarere Messverfahren ist. Die Prüfer müssen anhand der einen Probe gleichzeitig noch die Saftigkeit und das Aroma bewerten, was eine erhebliche Anforderung an das Konzentrationsvermögen der Prüfer stellt.

Zusammenfassend ist festzustellen, dass mit dem Schnitzelmaster behandelte Fleischscheiben in keinem der untersuchten Kriterien gegenüber den unbehandelten Fleischscheiben bzw. den anderen Behandlungsverfahren wie steaken und klopfen schlechtere Ergebnisse erzielt wurden. Bei den Tropf-, Grill- und Gesamtverlusten zeigten sich kleinere Vorteile und bei den apparativen Festigkeitsmessungen eindeutige Vorteile der Behandlung mit dem Schnitzelmaster.

Kulmbach den 22.04.2005



Dr. Wolf-Dietrich Müller
Wissenschaftlicher Direktor

Bundesforschungsanstalt
für Ernährung und Lebensmittel
Standort Kulmbach
E.-C.-Baumann-Str. 20
95326 Kulmbach