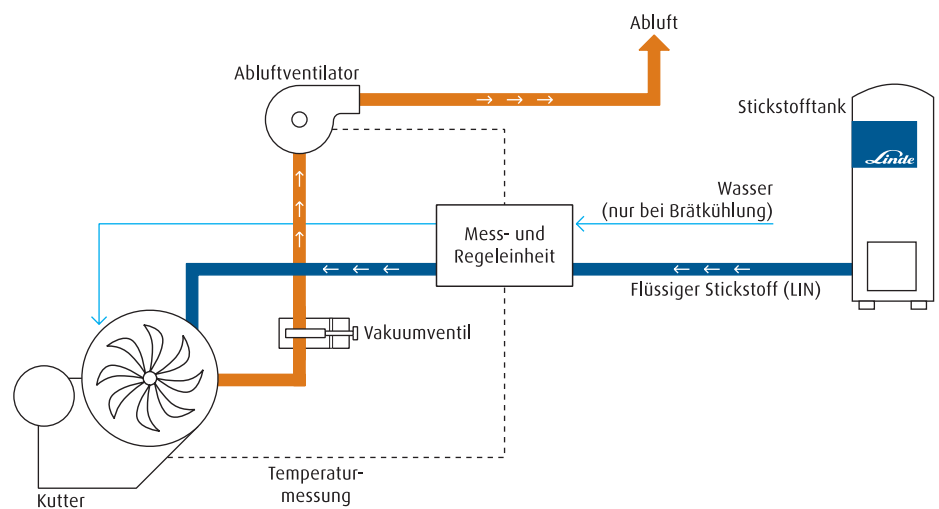


Durch direkte Kühlung mit flüssigem Stickstoff können in vielen Bereichen der Fleischverarbeitung optimale Prozessbedingungen geschaffen werden. Fleisch-Eiweiß wird sehr leicht durch höhere Temperaturen geschädigt. Durch gezielte Wärmeabfuhr unmittelbar am Entstehungsort wird dies vermieden. Dadurch lassen sich optimale Produktqualitäten erzielen. Die meisten handelsüblichen Kutter sind ohne großen Aufwand mit dem LINKUT®-System ausrüstbar.

#### Prozessablauf-Diagramm



#### LINKUT® eröffnet neue Möglichkeiten

Das in der Praxis erprobte Verfahren eröffnet neue Bereiche der Kuttertechnologie:

##### Automatisierung

Mit flüssigem Stickstoff ist der Weg zur Automatisierung des Kutterprozesses geebnet. Aufwändiges Eis-Handling entfällt.

##### Vorteile

- Prozess- und Rezepturoptimierung
- Produktstandardisierung
- Erhöhte Produktionssicherheit
- Zeitersparnis

#### Schockgefrostetes Warmfleischgranulat

Das Fleisch wird im Kutter in wenigen Minuten zu einem lockeren Granulat schockgefrostet.

##### Vorteile

- Optimale Erhaltung des Bindevmögens von Warmfleisch
- Vermeidung von Gewichtsverlusten
- Keine zusätzliche Keimbelastung
- Einfache Weiterbearbeitung des schockgefrosteten Granulats
- Geringer Anlagenaufwand

### Kühlen von Kochwurstbrät

Durch direkte Kühlung mit Stickstoff ist eine rasche, produktschonende Temperatursenkung zu erzielen.

#### Vorteile

- Wassereinsparung, kein Scherbeneis-Handling
- Unabhängigkeit von Temperaturschwankungen des Wassers
- Große Zeitersparnis
- Durch direkte Kühlung optimale Ausnutzung des Kühlmediums

### Körnen von frischem Speck

Ohne Umweg über die Frosträume gelingt die Herstellung von gekörntem Speck.

#### Vorteile

- Verarbeitung von frischem Speck
- Zeit- und Arbeitersparnis
- Gleichmäßige Körnung
- Oxidationsschutz beim Schneiden
- Frostraumkapazität wird frei

#### Einsatzgebiete

	LINKUT®	Eis
Kühlen von Bratwurstbrät	•	•
Rückkühlen von Brät	•	
Doppелеmulgieren von Fett im Brät	•	
Herstellung von fremdwasserreduzierter Brühwurst	•	◦
Verdrängen von Sauerstoff aus dem Brät	•	
Automatisieren des Kutterprozesses	•	
Kühlen von Rohwurstmasse	•	
Einstellen der Fülltemperatur bei frischer grober Bratwurst	•	
Kühlen beim Kuttern von feiner Teewurst	•	
Kühlen von Verarbeitungsfleisch	•	
Kühlen von Kochwurstbrät (Zeitersparnis)	•	◦
KonsistenzEinstellung von Corned Beef beim Füllen	•	
Kühlen bei der Herstellung von Schwartenemulsion	•	•
Granulieren von frischem Speck	•	
Granulieren und Schockfrostern		
von Warmfleisch	•	
von Kaltfleisch	•	
von Spezialprodukten	•	

• Voll einsetzbar    ◦ Bedingt einsetzbar

#### Treating food better

Weitere Druckschriften über unser gesamtes Lieferprogramm sind in allen Verkaufsbüros erhältlich. Für die Beratung steht Ihnen unser Fachpersonal zur Verfügung.



#### Linde AG

Geschäftsbereich Linde Gas, Linde Gas Deutschland, Seitnerstraße 70, 82049 Pullach  
Telefon 018 03.85000-0\*, Telefax 018 03.85000-1\*, www.linde-gas.de

\*0,09 € pro Minute aus dem Festnetz