

KIN GmbH | Postfach 1820 | 24508 Neumünster

Nordischer Maschinenbau  
Rud. Baader GmbH & Co.KG  
Herr Schaarschmidt  
Geniner Str. 249

23560 Lübeck

Neumünster, 15.12.2014

Die KIN GmbH hat umfangreiche Versuche mit Baader-Fleisch-Entsehnungsmaschinen durchgeführt. Untersucht wurden verschiedene entbeinte Teilstücke vom Schwein, Rind und Geflügel.

Die maschinelle Entsehnung wurde mit unterschiedlichen Lochtrommelabmessungen durchgeführt.

Je nach Fleischart wurde mit 3 mm, 5 mm oder 8 mm gebohrten Lochtrommeln gearbeitet.

Beim maschinellen Entsehnen wird das Fleisch entsprechend der verwendeten Lochtrommelbohrung zerkleinert, wobei die festen Bestandteile im Fleisch wie Sehnen, Knorpel und Haut vom Fleisch getrennt werden.

Die Zerkleinerung des Fleisches ist meist dem gewolften Fleisch vergleichbar.

Durch die Entfernung der Sehnen und Knorpel aus dem Fleisch ist das maschinell entsehnte Fleisch in seiner Zusammensetzung eiweißreicher und bindegewebsärmer als nur gewolftes Fleisch.

Insofern ist maschinell entsehntes Fleisch nicht vergleichbar mit Separatorenfleisch.



Med.-vet. M. Benner  
Leitung KIN GmbH /  
Gegenprobensachverständiger (§ 43 LFGB)