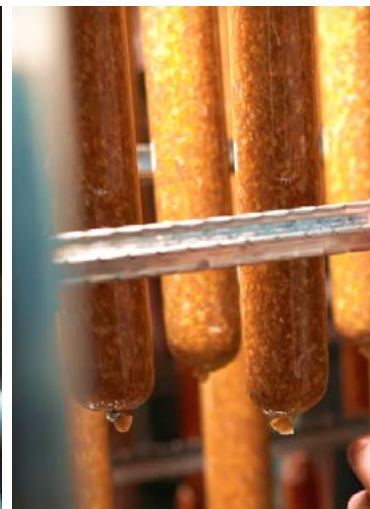


DIE SCHNELLSTE
SALAMI DER WELT

DANK  **salamifixx**[®] &  **cmp**
continuous
maturing
process



DIE SCHNELLSTE SALAMI DER WELT



cmp
*continuous
maturing
process*

TECHNIK

CMP = Kontinuierlicher Reifeprozess (Continuous Maturing Process)

Vollständige Produktgleichmässigkeit

Erhebliche Einsparungen von Prozesszeiten und Energie

Optimale Ausnutzung von Stellfläche und Raumhöhe



TECHNOLOGIE

salamifixx[®] = Turbo-Salami

Mikrobiologie/Starterkulturen

Fermentic-Booster

Know-how in der Salami Produktion



WIR STARTEN MIT IHNEN DURCH...

Mit der **salamifixx**[®] (Turbo Salami) von Meat Cracks und dem **CMP** (Continuous Maturing Process) von Maurer-Atmos, wird Ihre Salami-Produktion durch die Decke gehen.

Weniger Energie, Zeit und Kosten bei maximalem Geschmack?

Kein Problem, denn durch die Zugabe von produkt- und prozessabgestimmten Starter- und Schutzkulturen sowie der neuesten Reifetechnik verringert sich die Produktionszeit um mehr als 30 Prozent – sogar bei besseren Fermentationsergebnisse.



Michael Kirz

Maurer-Atmos Middleby

Area Sales Manager/
Sales & Marketing Coordinator



Reinhard Nitsch

Meat Cracks

Head of Sales International

WIR STEHEN DAZU!



CONTINUOUS MATURING PROCESS SYSTEM CMP

Industrielle Klimaräume zum Vorreifen, Kalt-Räuchern, Nachreifen und Trocknen

CMP ist die Abkürzung für Continuous Maturing Process und bedeutet kontinuierlicher Reifeprozess. Wir heben uns mit dieser Technologie von allen anderen Systemen durch kürzere Prozesszeiten,

Produktgleichmässigkeit, gepaart mit erhöhter Produktkapazität hervor. Dieses System ist geeignet zum Vorreifen, Nachreifen, Kalt-Räuchern und Trocknen.



Kontinuierlich schnelle, gleichmässige und reproduzierbare Prozesse:

Dieses einzigartige System ist in der Lage, den Reife- und Trockenprozess durchzuführen, ohne Pausen einlegen zu müssen. Dank der Kontrolle der relativen Feuchtigkeit und der Temperatur für die Zu- und

Abluft ist es möglich, Produkte ohne Ungleichmässigkeiten zu behandeln. Das System kann die Luft kontinuierlich umwälzen (100 % der Zeit) – ohne jegliche Ruhephasen.



Das bedeutet:

- ~ Vollständige Gleichmässigkeit, d.h. max. 1 % Abweichung im gesamten Prozessraum
- ~ Einsparung von bis zu 30 % Prozesszeit
- ~ Deutliche Energieeinsparungen
- ~ Optimale Ausnutzung der Standfläche und Raumhöhe bei voller Wagenbeladung bis 6 m Höhe
- ~ Auf der gleichen Stellfläche können bis zu 250 % mehr Produkte produziert werden als mit vergleichbaren Systemen



Weitere Vorteile

- ~ hygienisches Design (Längenschweissungen in Kanälen von Robotern gefertigt)
- ~ Vollisoliertes Aggregat
- ~ Vollisolierte Kanäle ausserhalb des Prozessraumes
- ~ Alle Register aus rostfreiem Material
- ~ Keine teuren Hohlkehlen notwendig

VeMaC

Mit unserem Schwesterunternehmen VeMaC besteht eine ausgezeichnete Symbiose. Ihr AGV kann in unserem System eingesetzt werden, so dass eine vollautomatische Be- und Entladung möglich ist. Diese automatischen Bodenfahrzeuge werden von einer Kontrollstation gesteuert und messen automatisch den Gewichtsverlust. Es können mit einem AGV mehrere Räume bedient werden.



STARTER- & SCHUTZKULTUREN

Mikroorganismen in Lebensmitteln

Fleisch- und Wurstwaren bieten – wie eine Vielzahl weiterer Lebensmittel – einen idealen Nährboden für negativ wie auch positiv wirkende Mikroorganismen (Bakterien, Hefen und Pilze). Negativ wirkende Mikroorganismen und pathogene Keime zersetzen Lebensmittel bis zur völligen Un genießbarkeit und können zu gefährlichen Lebensmittelinfektionen führen (Listerien, Salmonellen). Mikroorganismen mit positiver Wirkung hingegen können nicht nur die Verderbniserreger "unterdrücken" und somit die Lebensmittelsicherheit deutlich erhöhen, sondern auch Farbe und Geschmack erheblich verbessern.



Mit Meat Cracks M-CULTURE[®] Starter- und Schutzkulturen ist der Anwender auf der sicheren Seite.

M-CULTURE[®]

REIFEN, STABILISIEREN & SCHÜTZEN

Kulturen für Wurst- und Fleischwaren

Unter Starterkulturen sind Mikroorganismen zu verstehen, die den Fermentationsprozess von Rohwurstprodukten und Rohpökelfleischwaren mit mikrobiologischen und enzymatischen Eigenschaften auf vielfältige Weise unterstützen. M-CULTURE[®] Starter- und Schutzkulturen von Meat Cracks erfüllen höchste Anforderungen der Fleisch- und Wurstwarenindustrie: Sie sorgen in der Fertigung für beste Fermentationsergebnisse, fördern hervorragende sensorische Eigenschaften und sorgen für optimale Produktsicherheit.

Eine definierte, standardisierte Zugabe von M-CULTURE[®] Starterkulturen liefert wichtige Beiträge für:

- ▶ bestmögliche Reproduzierbarkeit
- ▶ optimale Prozesssteuerung
- ▶ höchste Produktsicherheit und Qualität
- ▶ ein Plus an Geschwindigkeit

Ferner kommen bei M-CULTURE[®] Schutzkulturen folgende Wirkmechanismen zum Einsatz:

- ▶ Effekt der kompetitiven Hemmung (Verdrängungseffekt)
- ▶ pH-Wert Absenkung durch Milchsäurebakterien zur Unterdrückung pathogener Keime
- ▶ Bildung antagonistisch wirksamer Metaboliten (Bacteriocinebildung) und die daraus hervorgehende Hemmung grampositiver Bakterien wie z. B. Listerien

KULTUREN VON MEAT CRACKS

Meat Cracks bietet:

- ▶ Breite Palette unterschiedlichster, individuell variierbarer Kulturenstämme
- ▶ Definition des exakt gewünschten Leistungs- und Wirkungsspektrums
- ▶ Entwicklung und Produktion von spezifisch optimierten Kulturen-Mischungen
- ▶ Private Label

Kompetente Beratung & Rundumservice:

- ▶ Langjährige Erfahrung
- ▶ Sehr schnelle Entwicklungszeiten
- ▶ Berücksichtigung individueller Geschmacksausrichtungen
- ▶ Optimierungen bei Roh- und Hilfsstoffen
- ▶ Probeproduktionen
- ▶ Zielführende Begleitung der Produktion in Ihrem Betrieb



M-CULTURE® STARTERKULTUREN

Hochfunktionelle Mischung aus:

- ▶ Milchsäurebakterien
- ▶ Pediokokken
- ▶ Staphylokokken

Positive Beeinflussung von

- ▶ Milchsäurebildung
- ▶ pH-Wert-Reduktion
- ▶ Umrötung/Farbstabilität
- ▶ Geschmacksbildung
- ▶ Katalase
- ▶ Festigkeit
- ▶ Schnelligkeit
- ▶ Abtrocknung
- ▶ Unterdrückung von unerwünschten Bakterien





ROHWURSTTECHNOLOGIE



VON DER IDEE ZUR MARKTREIFE

Für Meat Cracks Kunden eröffnen sich durch die Möglichkeit Auftragsarbeit an das Meat Cracks Entwicklungszentrum zu delegieren neue Perspektiven und Marktchancen. Gemeinsam mit den Kunden werden hier mit maximaler Sicherheit und in kürzester Zeit Projekte zum Erfolg geführt.

- ▶ Von der Produkt-Idee zur Serienfertigung
- ▶ Versuche im Kundenauftrag
- ▶ Wissenschaftliche Dokumentation
- ▶ Verkostung und Beurteilung gemeinsam entwickelter Produkte
- ▶ Garantierter Schutz aller Projekt-Informationen
- ▶ Kurze Entwicklungszyklen
- ▶ Durchführung fachspezifischer Workshops und internationaler Kundenseminare

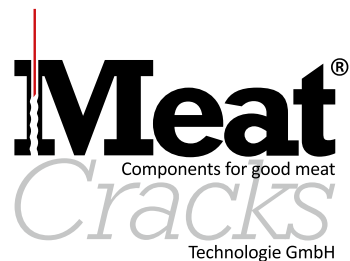




PROCESSING TECHNOLOGIES FOR COOKING
SMOKING • MATURING • DRYING • AGING

Tradition – Made in Germany

Maurer-Atmos Middleby GmbH
Kindlebildstrasse 100
D-78479 Reichenau / Deutschland
Tel: +49 (0) 7531 9422-0
Fax: +49 (0)7531 9422-190
Mail: sales@maurer-atmos.de
Web: www.maurer-atmos.de



CULTURES TASTE TECHNOLOGY
MADE IN GERMANY



Meat Cracks Technologie GmbH
Rienschhof 2
49439 Steinfeld-Mühlen
Tel.: +49 (0) 5492 9609-0
E-Mail: info@meatcracks.de
Internet: www.meatcracks.de

WIR STARTEN MIT IHNEN DURCH...

