

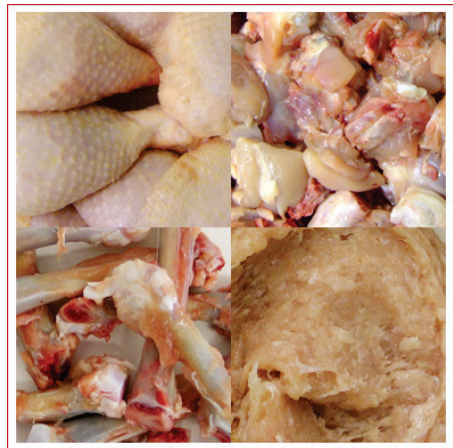
## Entwicklung einer rohstoffschonenden, auf der Basis einer Niederdruckseparation arbeitenden Entfleischungsmaschine für Geflügel

### Hintergrund

Aufgrund der Konzentrierung im Bereich der Zerlegung und dem stetigen Zwang zu einer ökonomischeren Produktion finden immer effektivere Methoden Verwendung, wie der Einsatz von Separatoren, welche eine fast vollständige Restfleischgewinnung ermöglichen sollen. Auf dem Markt befindliche Separationstechniken zur automatischen Entbeinung von Geflügel arbeiten in der Regel nach dem Prinzip der Schneckenpresse. Dabei entstehen erhebliche Drücke, welche zu einer massiven Produktschädigung bis einschließlich einer totalen Zellzerstörung führen. Die gewonnenen „weichen Komponenten“ werden dabei als „Separatorenfleisch“ bezeichnet. Dessen Verwendungsmöglichkeiten sind je nach Qualität zum Teil stark eingeschränkt. Durch Weiterentwicklungen der Separatorentechnik ist es möglich, Restfleisch teils auch in hoher Qualität zu gewinnen, da das anhaftende Fleisch relativ schonend von den Knochen abgetrennt wird.

In Abhängigkeit von den jeweiligen Rechtsgrundlagen einzelner Länder kann maschinell entbeintes Restfleisch, welches in seiner Struktur noch gewolltem Verarbeitungsfleisch ähnelt, als „Hackfleisch“ bezeichnet und entsprechend verwendet sowie mit höherem Preis verkauft werden. Der preisliche Unterschied zwischen den Kategorien „Hackfleisch“ und „Separatorenfleisch“ liegt bei bis zu 30 %. Darüber hinaus ist der Einsatz von Separatorenfleisch in der Lebensmittelindustrie aus hygienischer, technologischer und damit auch aus der Sicht des Gesetzgebers stark eingeschränkt.

Aus dieser Tatsache ergibt sich die Möglichkeit einer messbaren Erhöhung der Wertschöpfung in der Geflügelproduktion von 30 bis 40 %, wenn es gelingt, Separatorenfleisch qualitativ zu verbessern und in eine qualitativ höhere Kategorie einzustufen.



### Zielstellung

Ziel des Projektes ist die Entwicklung eines Verfahrens und der dazugehörige Technik, um Geflügelkarkassen oder auch Teile davon automatisch zu entbeinen bzw. zu entfleischen, dabei jedoch nur so geringe Drücke anzuwenden, dass ein Endprodukt („Schälfleisch“) entsteht, dessen Zellstrukturen intakt bleiben. Damit soll das Produkt ohne Einschränkungen in Geflügelverarbeitungsprodukten einsetzbar sein. Des Weiteren soll eine Methode einschließlich Messtechnik zur Bewertung von Schälfleisch zur Abgrenzung gegenüber Separatorenfleisch entwickelt werden.

### Partner

MADO GmbH Dornhan/Schwarzwald

### Kontakt

Hochschule Anhalt  
FB Landwirtschaft, Ökotrophologie, Landschaftsentwicklung



**Prof. Dr. W. Schnäckel**

Strenzfelder Allee 28  
06406 Bernburg • Deutschland  
Telefon: +49 (0) 3471 355 1194  
Fax: +49 (0) 3471 355 1232

E-Mail: wolfram.schnaekel@hs-anhalt.de

Internet: <http://lebensmitteltechnologie.loel.hs-anhalt.de>

### Förderung

Das Projekt (KF2020616KO4, 01.06.2014 bis 30.04.2016) wird über die AiF im Rahmen des Zentralen Innovationsprogramms Mittelstand (ZIM) vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert.