

(19)



Deutsches  
Patent- und Markenamt



(10) **DE 10 2011 103 819 A1** 2012.12.06

(12)

## Offenlegungsschrift

(21) Aktenzeichen: **10 2011 103 819.5**

(22) Anmeldetag: **01.06.2011**

(43) Offenlegungstag: **06.12.2012**

(51) Int Cl.: **A22C 11/00** (2011.01)  
**A23J 3/04** (2011.01)

(71) Anmelder:

**Buga, Roman, 82057, Icking, DE**

(72) Erfinder:

**gleich Anmelder**

**Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen**

(54) Bezeichnung: **Herstellung von Fleischprodukten, Fleischiweiss als Zusatznahrung oder Fleisch als Würzmittel**

(57) Zusammenfassung: Mit der neuen Anwendung der Zerkleinerung vom Fleisch koennen neue Produkte entstehen; sowie auch die allgemeine Anwendung von Bindemitteln, Phosphaten, Chemikalien, Zusatzstoffen, Haltbarkeitsstoffen und Saeuren vermindert oder gar weggelassen werden. Mit den neuen Moeglichkeiten der neuen Produkte werden Kranke schneller heilen und Sportler bessere Leistungen erzielen. Die Haltbarkeit von Produkten wird sich aendern.

## Beschreibung

**[0001]** Bis heute wurden Fleischprodukte mit Phosphaten, Bindemitteln, Zusatzstoffen oder Haltbarkeitsstoffen hergestellt (wie Phosphat, Reismehl, Staerke, Saeuren, Nitritpoeckelsalz, usw).

**[0002]** Diese Stoffe sind zur Stabilisierung der Fleischprodukte in Farbe, Haltbarkeit, Festigkeit, Vermeidung von Produktionsfehlern usw. eingesetzt worden.

**[0003]** All diese Stabilisatoren welcher Grund er auch immer wahr sind nicht mehr noetig.

**[0004]** Die alltaeglichen Maschinen koennen fuer den Einssatz uebernomen werden, nur das Verhalten zur Anwendung der Ware (Fleisch) mit seinen Eiweissstoffen wird hier geaendert.

**[0005]** Bis heute wurde die Fleischmasse im Kutter nur bis maximal 13 Grad Celsius heraufgekutert. Ab 14 Grad Celsius und hoeher, wurde das Braet/Fleischmasse als nicht mehr Verwertungsfaehig angesehen und weggeschmissen (eine Fehlproduktion).

**[0006]** Die Erfindung hier steht fuer eine neues Verfahren und neue Produkte- die erst jetzt moeglich sind zu produzieren.

**[0007]** Es wird nicht nur zerkleinert und die Bindung fuer die Wurstherstellung hergenommen, sondern das Fleischeiweiss mit seinen Eiweissverbindungen wird angeregt – Molekulare Energien werden freigesetzt, so das noch andere Faehigkeiten aus dem Fleischeiweiss genutzt werden koennen.

**[0008]** Je feiner/kleiner man das Fleisch schneiden kann desto mehr energie setzt es frei – folglich auch die Erwaermung der Fleischmasse. Je feiner man das Fleisch schneiden kann, desto mehr Oberflaechenenergie wird in der Masse freigesetzt. Diese Energie kann in den verschiedensten Arten genutzt werden. Mit der Anwendung von Salz (NaCl) wird die Molekulare Struktur mehr flexibel.

**[0009]** Die Faehigkeit der Fleischmasse mit ihrer hohen Oberflaechenenergie haelt uns mehrere optionen bereit:

- Das Fleischprodukt wird stabil in Festigkeit/keine Fehlproduktion und Haltbarkeit/laengere Haltbarkeit;
- Die Verwendung von Phosphaten oder ATP/ATN, Chemikalien, Bindemitteln, externen Saeuren, Zusatz- oder Haltbarkeitsstoffen ist nicht mehr noetig.

- Farbstabilitaet durch bessere Bindung der Farbfragmente des Myoglobin's;
- Neue Produkte wie Fleischeiweiss als Zusatznahrung oder Fleisch als Wuerzmittel koennen produziert werden.

### Erste Phase: Mageres Fleisch + Salz

**[0010]** Die Teile der Fleischmasse sind zerkleinert zu der Groesse 0,5 Millimeter bis hin zur feinsten best moeglichsten Art von 1 Nanometer oder am Kutter von der Temperatur ausgehend von +14 Grad Celsius bis maximal +43 Grad Celsius gekutert werden. Wichtig ist, das das Fleisch/Muskelfleisch recht mager, zuerst mit Salz gekutert/zerkleinert wird und erst nach Fertigstellung der gewuenschten Koernung der Fleischmasse das Fett und Wasser/Eis zugesetzt werden.

### Zweite Phase: Fett und Wasser/Eis

**[0011]** Mit der Zerstoerung der Eiweissstraenge wird die molekulare Energie freigesetzt. Diese Energie erhoeht die Bindefaehigkeit soweit, dass 5 kg Fleischmasse mit 5 kg Fett oder Wasser/Eis versetzt-gebunden werden koennen. Das heisst ein 50%-50% gemisch. Was bis heute nicht moeglich war ohne Bindemittel oder Phosphate.

**[0012]** Die Haltbarkeit von Produkten wie frische rohe Bratwurst ist heute mit bis zu 7 Tagen in Gasabpackungen moeglich, mit unserer Erfindung haben wir mit einem Labor eine 21 Taegige haltbarkeit erzielt, ohne das die Farbe vom ersten Tag verloren gegangen war/ohne Gasverpackung.

**[0013]** Gekochte Wuerstl oder Wurst (Wiener, Frankfurter, usw) waren nach 6 monaten noch wie am ersten Tag im Geschmack und Farbe; das Labor hat nach dieser Zeit in den Produkten keine Keime & Bakteriellen Wachstum festgestellt.

**[0014]** Es konnten Salami-Produkte hergestellt werden ohne Starterkulturen oder Lange Reifezeiten; die Salami's waren nach 1 Tag fertig hergestellt und wurden nur noch zur Trocknung aufgehengt. Nach 12 Monaten war die Ware immer noch intakt und fuer das Labor Keime & Bakteriellen im gruenen Bereich fuer den Verkauf.

**[0015]** Je kleiner das Fleisch zerstueckelt/geschnitten wird, desto hoeher die Bindefaehigkeit und die Energie zur Haltbarkeit und/oder die Freisetzung der Energie die es braucht zum stoppen der Keime und des Bakteriellen wachstums; ein Versuch wurde unternommen um verdorbenes Fleisch (das Gerochen hatte und eine gruen schimmernde Bildung auf der Oberflaeche hatte) zu Wurst zu verarbeiten, um die maximale Wirkung der Energie zu versuchen. Nach der Verarbeitung wurden beim Rohzustand der Wurst

schon keine Gerueche mehr festgestellt und nach dem Bruehen fuer Wiener, wurden im Labor keine Keime und Bakteriellen Verunreinigungen mehr festgestellt. Fazit = aus schlechtem Verdorbenen Fleisch wurde wieder ein Verkaufsaehiges Fleischprodukt.

**[0016]** Mit dieser Erfindung lassen sich auch neue Produkte entwickeln, wie Fleischeiweiss fuer oder als Zusatznahrung, das dazu dienen kann den Heilungsprozess bei Operativen Eingriffen zu verkuerzen. Oder Fleischeiweiss fuer Sportler, zur Muskelbildung, usw.

**[0017]** Weiter lassen sich Chips wie Kartoffel-chips fuer den sofortigen Verzehr produzieren.

**[0018]** Ebenfalls kann das Fleisch/Fleischeiweiss als Wuerzmittel hergestellt werden, damit Sossen oder Bruehen oder andere Dinge gewuerzt werden.

**[0019]** Hier wird den Produkten aus dieser Erfindung noch kein ende gesetzt, da dies so vielfaeltig ist und noch mehr Produkte herauskommen koennen.

#### **Patentansprüche**

1. Herstellung jeglicher Art von Fleischmasse/ Fleischwaren/Braet/Farse, egal von welchem Fleisch oder Tier in 2 Phasen. Erste Phase: Mageres Fleisch mit einem Maximalen Fettanteil von 20% wird zerkleinert zu einer Groesse von 0,5 Millimeter bis hin zu 1 Nanometer oder +14 Grad Celsius bis +43 Grad Celsius in der Fleischmasse.

Zweite Phase muss nicht erfolgen. Die Zweite Phase kann aber erfolgen mit zusatz von Fett/Wasser/Eis/Gemuese/Milchprodukten und mit Bindemitteln, Phosphaten, Chemikalien, Zusatzstoffen, Haltbarkeitsstoffen und Saeuren.

2. Fleischmasse nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, das die Antibakterielle Wirkung sehr hoch ist.

3. Fleischmasse nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, das Fleischeiweissprodukte hergestellt werden koennen, die als Zusatznahrung, Wuerzmittel oder andere Anwendungsmoeglichkeiten verwendet werden koennen.

4. Fleischprodukte nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, die Verabreichung des Produktes zur Verkuerzung der Heilungsphase/Regenerationszeit an Patienten nach einem Operativen Eingriff oder Wundheilung fuehrt.

5. Fleischprodukte nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, Produkte zum Aufbau von Muskeln dient.

6. Fleischmasse nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, das die Produkte eine sehr lange Haltbarkeit haben.

7. Fleischmasse nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, das selbst 5% Masse eines Produktes im verfahren der Ersten Phase ausreichen, um die Haltbarkeit zu verlaengern.

8. Fleischprodukte nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, das sie als Transporter in der Medizin genutzt werden koennen.

9. Fleischprodukte nach Anspruch 1 & 3, dadurch gekennzeichnet, das sie absolut Fettfrei produziert werden koennen

Es folgt kein Blatt Zeichnungen