

(12) **Gebrauchsmusterschrift**

(21) Anmeldenummer: GM 361/2011

(51) Int. Cl. : **A23L 1/315** (2006.01)

(22) Anmeldetag: 28.06.2011

(24) Beginn der Schutzdauer: 15.04.2012

(45) Veröffentlicht am: 15.06.2012

(56) Entgegenhaltungen:
US 3704135 A FR 2076455 A5
US 3709699 A

(73) Gebrauchsmusterinhaber:
WIESBAUER ÖSTERREICHISCHE
WURSTSPEZIALITÄTEN GMBH
1230 WIEN (AT)

(54) **FLEISCHWARE AUS PUTENFLEISCH**

(57) Die Erfindung betrifft eine aufschneidbare gebratene aus Pute hergestellte Fleischware, die dadurch gekennzeichnet ist, dass gepökelt, mageres Putenfleisch, insbesondere einer Putenkeule, von einer Auflage aus einer Mischung von zerkleinerter Hühner- und/oder Putenhaut umhüllt oder bedeckt ist.

Die Erfindung betrifft weiters ein Verfahren zur Herstellung einer aufschneidbaren gebratenen Fleischware, das dadurch gekennzeichnet ist, dass zur Herstellung der Auflage Hühner- und/oder Putenhaut mit Putenfleisch zu einer homogenen Masse fein zerkleinert wird und anschließend in den Boden einer Form von 2 bis 20 mm, vorzugsweise 8-12 mm dick aufgetragen wird, dass weiters mageres Putenfleisch, insbesondere einer Putenkeule, ausgelöst wird, das magere Fleisch von den groben Sehnen, der Haut und dem Fett getrennt wird und anschließend das magere Putenfleisch gepökelt wird, und dass weiters das gepökelte Putenfleisch in die mit der Auflage ausgelegte Form eingelegt, gegebenenfalls mit Auflagemasse bedeckt, gepresst und gekocht wird, wonach die ausgeformten Stücke gebraten werden.

Beschreibung

FLEISCHWARE AUS PUTENFLEISCH:

[0001] Die Neuerung bezieht sich auf eine gebratene Fleischware aus Putenfleisch, insbesondere der Putenkeule.

[0002] Putenkeulen, seien es Oberkeulen oder auch Unterkeulen, werden bisher hauptsächlich als Ganzes geselcht oder gebraten, wobei die Ware mit den im Fleisch befindlichen Knochen in den Verkauf kommt. Ganze Putenkeulen haben aber für den Konsumenten den Nachteil, dass sie nicht zu gleichen Teile aufschneidbar sind, bzw. bei Zerteilung, die Teile sehr unterschiedlich beschaffen sind. Daher ist es unattraktiv Putenkeulen in kleinen verzehrfertigen Portionen anzubieten. Auch wäre der Verkauf von kleinen Portionen einer Putenkeule nicht möglich, da dazu die Knochen der Putenkeule entfernt werden müssen, was bei einer Berechnung des Preises miteinbezogen werden müsste. Des Weiteren ist auch noch über die Länge der Keule gesehen das Verhältnis von magerem Fleisch zu Fett unterschiedlich, wobei insbesondere im dünnen Endbereich fast nur Fett bzw. Knorpel vorliegt. Auch dieser Teil der Putenkeule wäre damit nicht verkäuflich. Auch eine Aufschnittware aus solchen Putenkeulen ist nicht attraktiv für den Verkauf.

[0003] Auch andere Fleischteile einer Pute die sich zum Braten eignen sind eher nicht zur Produktion von Aufschnittware geeignet.

[0004] Der Neuerung liegt nun die Aufgabe zugrunde, eine Fleischware der eingangs genannten Art zu schaffen, welche einerseits das Charakteristikum einer Putenkeule oder eines Bratens aus Putenfleisch bewahrt hat und andererseits in entsprechend aufgeschnittener Form verkauft werden kann, wobei die Qualität, wie auch der Fettgehalt der einzelnen aufgeschnittenen Teile etwa gleich sein sollen.

[0005] Diese Aufgabe wird neuerungsgemäß dadurch gelöst, dass die Fleischware aus gepökeltem magerem Putenfleisch, insbesondere einer Putenkeule, mit einer Auflage, gegebenenfalls einer Ummantelung, bzw. Kruste aus einer Mischung von zerkleinerter Hühner- und/oder Putenhaut mit Putenfleisch, besteht.

[0006] Damit wird das optische Bild einer ausgelösten Putenkeule bzw. Putenbratens mit Kruste erzielt, nämlich ein Kern aus magerem Putenfleisch, der mit einer Auflage bedeckt ist, die durch das Braten entsprechend knusprig ist. Das Verhältnis von magerem Fleisch zu Fett ist dabei bei allen aufgeschnittenen Stücken etwa gleich.

[0007] Zur Herstellung der neuerungsgemäßen aufschneidbaren gebratenen Fleischware wird ebenfalls neuerungsgemäß zunächst zur Herstellung der Auflage bzw. der Ummantelung Hühner- und/oder Putenhaut mit Putenfleisch, vorzugsweise in einem Verhältnis von etwa 70/30, zu einer homogenen Masse fein zerkleinert, und anschließend in den Boden einer Form 2 bis 20 mm, vorzugsweise 8-12 mm dick aufgetragen, dann wird mageres Putenfleisch, insbesondere einer Putenkeule, ausgelöst, das magere Fleisch von den groben Sehnen, der Haut und dem Fett getrennt und anschließend das magere Putenfleisch gepökelt, weiters wird das gepökelte Putenfleisch in die mit der Auflage ausgelegte Form eingelegt, gegebenenfalls mit Auflage-masse bedeckt, gepresst und gekocht, wonach die ausgeformten Stücke gebraten werden.

[0008] Dadurch wird erreicht, dass die aus Haut und Fett bestehende Auflage mit dem Fleisch in Verbindung kommt, wodurch beim Braten eine knusprige Auflage, bzw. eine Kruste oder gegebenenfalls eine Ummantelung erreicht wird, und im Inneren ein Kern aus magerem Fleisch vorliegt, der über die ganze Länge des Produktes in etwa gleich ist, wobei durch die Pökellung des mageren Fleisches und die Pressung des Gesamtproduktes auch die Auflage geschmacklich dem gepökelten Fleisch angepasst wird. Auch die Haltbarkeit der aus Haut und Fett bestehenden Auflage ist aufgrund der Pökellung gegeben. Die eingesetzte Pökellake ist eine üblicherweise verwendete Pökellake aus Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürzen und Zusatzstoffen. Mit dieser Pökellake wird das magere Fleisch vermischt oder eingespritzt und anschließend werden

die Fleischteile für einige Stunden schonend massiert, was eine gleichmäßige Verteilung und Einbindung der Pökellake im Fleisch sowie die Bildung der Mürbheit und des Zusammenhalts durch das aufgequollene Muskeleiweiß erzielt wird.

[0009] Die nach dem Knusprigbraten vorliegenden langen Stücke können dann entweder fein aufgeschnitten oder aber in dickeren Schnitten (einige Millimeter) portioniert und verpackt werden. Die Verpackung wird dabei entweder als Vakuum-Verpackung oder aber in Schutzgas-Atmosphäre vorgenommen.

Ansprüche

1. Aufschneidbare gebratene aus Pute hergestellte Fleischware, **dadurch gekennzeichnet**, dass gepökelt, mageres Putenfleisch, insbesondere einer Putenkeule, von einer Auflage aus einer Mischung von zerkleinerter Hühner- und/oder Putenhaut mit Putenfleisch umhüllt oder bedeckt ist.
2. Verfahren zur Herstellung einer aufschneidbaren gebratenen Fleischware nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass
 - zur Herstellung der Auflage Hühner- und/oder Putenhaut mit Putenfleisch zu einer homogenen Masse fein zerkleinert wird und anschließend in den Boden einer Form von 2 bis 20 mm, vorzugsweise 8-12 mm dick aufgetragen wird,
 - mageres Putenfleisch, insbesondere einer Putenkeule, ausgelöst wird, das magere Fleisch von den groben Sehnen, der Haut und dem Fett getrennt wird und anschließend das magere Putenfleisch gepökelt wird,
 - das gepökelt Putenfleisch in die mit der Auflage ausgelegten Form eingelegt, gegebenenfalls mit Auflagemasse bedeckt, gepresst und gekocht wird, wonach die ausgeformten Stücke gebraten werden.
3. Verfahren zur Herstellung einer aufschneidbaren gebratenen Fleischware nach Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet**, dass zur Herstellung der Auflage, Hühner- und/oder Putenhaut mit Putenfleisch im Verhältnis von etwa 70/30 zu einer homogenen Masse fein zerkleinert wird.
4. Verfahren nach Anspruch 2 oder 3, **dadurch gekennzeichnet**, dass das Putenfleisch nach dem Pökeln massiert wird.

Hierzu keine Zeichnungen

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß IPC: A23L 1/315 (2006.01)		
Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß ECLA: A23L 1/315B, A23L 1/315D2		
Recherchierter Prüfstoff (Klassifikation): A23L		
Konsultierte Online-Datenbank: EPODOC, WPI, TXTx		
Dieser Recherchenbericht wurde zu den am 3. Jänner 2012 eingereichten Ansprüchen 1–4 erstellt. Die in der Gebrauchsmusterschrift veröffentlichten Ansprüche könnten im Verfahren geändert worden sein (§ 19 Abs. 4 GMG), sodass die Angaben im Recherchenbericht, wie Bezugnahme auf bestimmte Ansprüche, Angabe von Kategorien (X, Y, A), nicht mehr zutreffend sein müssen. In die dem Recherchenbericht zugrundeliegende Fassung der Ansprüche kann beim Österreichischen Patentamt während der Amtsstunden Einsicht genommen werden.		
Kategorie ¹⁾	Bezeichnung der Veröffentlichung: Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich	Betreffend Anspruch
X	US 3704135 A (HALE DOUGLAS, MANUEL JAMES C, BECK NICHOLAS R) 28. November 1972 (28.11.1972) Beispiel 1	1
Y	Beispiele 1, 3 und 4; Spalte 2, Zeile 44 – Spalte 5, Zeile 24	2–4
Y	FR 2076455 A5 (FRANCE PONTE) 15. Oktober 1971 (15.10.1971) Beispiel 1; Seite 2, Zeilen 16–36;	2–4
A	US 3709699 A (HARTMAN R, STRANDLINE E) 09. Jänner 1973 (09.01.1973) Spalte 1, Zeile 9 – Spalte 3, Zeile 67; Anspruch 1	1–4
Datum der Beendigung der Recherche: 26. Jänner 2012		<input type="checkbox"/> Fortsetzung siehe Folgeblatt
		Prüfer(in): GREITER M.
¹⁾ Kategorien der angeführten Dokumente: X Veröffentlichung von besonderer Bedeutung : der Anmeldegegenstand kann allein aufgrund dieser Druckschrift nicht als neu bzw. auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden. Y Veröffentlichung von Bedeutung : der Anmeldegegenstand kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren weiteren Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist. A Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert. P Dokument, das von Bedeutung ist (Kategorien X oder Y), jedoch nach dem Prioritätstag der Anmeldung veröffentlicht wurde. E Dokument, das von besonderer Bedeutung ist (Kategorie X), aus dem ein älteres Recht hervorgehen könnte (früheres Anmeldedatum, jedoch nachveröffentlicht, Schutz ist in Österreich möglich, würde Neuheit in Frage stellen). & Veröffentlichung, die Mitglied der selben Patentfamilie ist.		