

*Bij ervaren spelers in de vleesbranche is het injecteren van uiteenlopende vleesproducten met een vleesachtige pekel om meer productrendement en smaak te bewerkstelligen sinds jaar en dag bekend. Door het gebruik van uiteenlopende injectieermachines, die wat dat betreft wisselende resultaten opleverden, beleefde deze ontwikkeling nog niet zijn definitieve doorbraak. Met de volautomatische pekelrobot BI-183-MM als basis biedt de Oostenrijkse machineproducent Inject Star*

Directeur Hans Kooij van VSD Food Machinery, exclusief agent van Inject Star, gelooft heilig in 'meat in meat-injectie', waarbij bijvoorbeeld uit pekel en magermet bestaande emulsies in vleesproducten worden geïnjecteerd om meer productrendement en kwaliteit te bewerkstelligen. „3 tot 4 jaar geleden zijn vleesproducenten voor het eerst met uiteenlopende machines 'meat' in producten gaan injecteren. Er is echter lang sceptisch op deze injectiemethode gereageerd, onder meer omdat de rendementen beperkt waren en hiermee geen kleinere spierdelen konden worden gespoten. Hierdoor is het 'meat in meat-principe' lang in de kinderschoenen blijven staan.”

#### **GESLOTEN SYSTEEM**

Enkele jaren terug heeft Inject Star een gesloten injectiesysteem geïntroduceerd met de

# **Meer rendement met 'meat in me**

*sinds een paar jaar een gesloten injectiesysteem, dat wél aanwijsbaar hogere rendementen en kwaliteit oplevert.*

*Hoog tijd dus voor een introductie van dit systeem in Meat&Co., dat in Nederland aan de man wordt gebracht door Inject Star-agent VSD Food Machinery.*



volautomatische pekelrobot BI-183-MM als basis, die bij producenten in Europa, Rusland en de Verenigde Staten inmiddels wél aanzienlijk betere analytische productwaarden heeft opgeleverd in vergelijking tot traditionele pekelmethodes.

„De emulsie kan bij het Inject Star-systeem een vleesaandeel van 20 tot 40 procent bevatten, waardoor er qua smaak, consistentie en uiterlijk aanzienlijke voordelen kunnen worden behaald,” verduidelijkt Hans Kooij.

„Dankzij het relatief hoge vleesaandeel kan bijvoorbeeld de water-eiwitverhouding beter worden gereguleerd. In plaats van poedereiwitten bij normale pekels gebruik je een natuurlijk product in de vorm van vlees. Dierlijke eiwitten hebben smaakveranderende eigenschappen en daarom smaken met een vleesemulsie ingespoten vleesproducten beter dan traditioneel gepekeld producten. Op dit moment werken vooral grotere bedrijven met het gesloten systeem van Inject Star, maar ik denk dat ook

middelgrote bedrijven binnen afzienbare tijd overstag zullen gaan. Ik ben ervan overtuigd dat er over pakweg acht jaar geen traditionele injectiemachines meer worden verkocht en dat iedereen dan is overgestapt op meat in meat-injectie. Dit procedé is bijvoorbeeld geschikt voor het produceren van zowel vers als bevroren rund- en varkensvlees, gekookte vleeswaren, crispy bacon, kip en vis. Bij gekookte bacon kan een rendementsverbetering van wel 25 procent worden behaald.”

### ONDER VACUÛM

Het Inject Star-systeem bestaat onder meer uit een in 400 liter- of 600 liter-uitvoering beschikbare emulsiebereider, een mengtank van 400 of 1000 liter met roerwerk, een emulsieinjector met een enkele of dubbele naaldenkap en een microcutter.

„Het injecteerproces begint bij de emulsiebereider waarin de hulpstoffen voor de emulsie worden gedaan, zoals pekels, scherfjes en Baardervlees,” licht Johann Stanek, ‘Fleischermeister’ en technoloog van Inject Star, toe. „De uiteindelijke emulsie wordt op een temperatuur van ongeveer -4 graden Celcius fijngecutterd tot 0,2 millimeter en verpompt naar een mengtank met roerwerk, waarin deze gekoeld wordt bewaard. Met pompen die zich onder deze tank bevinden wordt de emulsie rechtstreeks naar de enkele of de dubbele naaldenkap gebracht. Deze pompen zijn bewust niet in de tank geplaatst, omdat hierin dan onnodige verwarming plaatsvindt. Uiteindelijk wordt er geïnjecteerd op een temperatuur tussen de -2 en -4 graden Celcius.

Normaliter wordt de pekels die tijdens het injecteerproces van een product afloopt naar een filtersysteem gevoerd, maar bij dit systeem wordt deze pekels naar de microcutter getransporteerd. Daar wordt de pekels verkleind en teruggespoten naar de voorraadtank, waardoor deze kan worden hergebruikt. Het hele injecteerproces vindt onder vacuüm plaats, waardoor er geen lucht in de emulsie terecht komt.”

### GEBRUIKS-VRIENDELIJK

Afhankelijk van de gekozen productiecapaciteit kunnen volgens Johann Stanek binnen 12 tot 15 minuten emulsies worden gemaakt en ingespoten. „Het injecteesysteem wordt centraal aangestuurd door een gebruiksvriendelijk computersysteem met touchscreen. In dit uit 99 programma’s opgebouwde systeem kunnen de meest uiteenlopende instellingen naar voorkeur worden vastgelegd, zoals de sterkte en de snelheid van de pompdruk, specifieke afstellingen van de enkele of dubbele naaldenkap en de verschillende verwerkingstemperaturen. Het volledige systeem is bovendien gemakkelijk binnen een half uur te reinigen met hoge druk. Hiervoor kunnen de in de vleesindustrie gangbare reinigings- en desinfectiemiddelen worden gebruikt.”

TEKST BART MANDERS

FOTO'S INJECT STAR



# at!



### BESTE DEALER TER WERELD

Zoals u in een eerdere Meat&Co. heeft kunnen lezen is VSD Food Machinery uit Wierden onlangs uitverkoren tot beste dealer in de wereld van Inject Star. Al ruim dertig jaar is VSD exclusief agent van Inject Star, dat een breed gamma aan machines fabriceert voor het injecteren, pekelen, tumblen en marineren van vlees, vis en gevogelte.

De uitverkiezing tot beste dealer is volgens VSD-directeur Hans Kooij niet alleen te danken aan de prima verkoopcijfers van Inject Star in de Benelux, maar ook aan de technologische kennis die VSD in huis heeft over deze machines. „Bovendien bieden wij afnemers van Inject Star-machines een uitstekende, 7 dagen per week en 24 uur per dag bereikbare klantenservice. Onze ruime kennis van alle mogelijkheden die Inject Star in huis heeft op het gebied van injecteren, tumblen, pekelen en vacuüm verpakken heeft een sterke bijdrage geleverd aan de uitstekende verkopen in het afgelopen jaar. Vooral de tumblers uit de Magnum-serie van Inject Star hebben een bewezen betrouwbaarheid en staan garant voor lagere productiekosten. Ook het separeren van botten vormt een belangrijk specialisme van Inject Star. En verder legt VSD zich dus toe op het meat in meat-injectiesysteem van Inject Star.”