

Auftauen, Pökeln, Marinieren, Trocknen & Räuchern mit Lutetia Tumblern

Provisur Technologies ist ein FullServiceAnbieter von innovativen Anlagen und integrierten Produktionssystemen für die industrielle Lebensmittelverarbeitung. Provisur begeistert unter anderem mit einem der breitesten TumblerPortfolios im Markt. Produkte der Marke Lutetia werden für patentierte Tumbler-Anwendungen mit Kaltumluft Technologie weithin geschätzt. Die Systeme stehen für eine verbesserte Produktqualität und höhere Erträge im Auftauprozess. Die patentierte PROactivation-Technologie eignet sich ideal zum Pökeln und unterstützt mit dem besonderen Verfahren die Herstellung von Clean-Label-Produkten.



*Die Anlagen von Lutetia nutzen innovative Technologien, die dem
Aussaften von Fleisch
entgegenwirken. © Beigestellt*

Das Auftauen von Fleischprodukten ist in der Regel ein

zeitaufwendiger Prozess, bei dem das Gefriergut seinen Flüssigkeitsgehalt sowie aktives Protein verliert. Die Anlagen von **Lutetia** nutzen innovative Technologien, die dem Aussaft en von Fleisch entgegenwirken. In der rotierenden Trommel des Tumblers wird gefrorenes Fleisch, in Form von IQF-Produkten oder Blöcken, durch Dampfinjektion unter Vakuum aufgetaut. Vorteil dieser Technologie: Der Flüssigkeitsgehalt und damit die Proteine. des Produkts werden weitestgehend bewahrt. Durch das deutlich geringere Aussaften wird der Gewichtsverlust des Produkts der im herkömmlichen Auftauprozess etwa fünf bis zehn Prozent beträgt, deutlich reduziert. Gleichzeitig senkt das Verfahren das mikrobielle Wachstum und erhöht damit die Produktsicherheit. Die Lutetia-Tumbler eignen sich vor allem für das Auftauen von Produkten, die anschließend gekocht oder mariniert werden.

Schnelles Auftauen mit Lutetia

Als Ergänzung zum Auftauen im Tumbler hat Lutetia eine Kammer-Technologie entwickelt, die perfekt auf besondere Kundenbedürfnisse abgestimmt ist: Auftaukammern, die speziell für empfindliche Produkte geeignet sind. Die patentierte Technologie sorgt für eine schnelle Luftzirkulation und die Aufrechterhaltung der Luft- und Oberflächenfeuchtigkeit im Inneren der Kammer, basierend auf Konvektion. Damit eignen sich die Kammern ganz besonders für Produkte wie Fisch, Geflügel, Rind, Schwein, Schweinelende und Lamm – Produkte, die schonend und statisch aufgetaut werden müssen, um frisch und appetitlich auszusehen. Die beiden Varianten der Tumbler- und Kammertechnologie zum Auftauen von Lebensmitteln bereichern das breite Portfolio von Lutetia, das damit für jede Kundenanforderung das passende System zur Verarbeitung von frischen und weiterverarbeiteten Produkten bereitstellt.



Die Marke Lutetia mit einem der breitesten Tumbler-Portfolios im Markt. © Beigestellt

Räuchern: Flexible Lösungen, bester Geschmack

Zum Räuchern von Produkten bietet Lutetia ebenfalls verschiedene Lösungen an. Für die traditionelle Methode unter Verwendung von Garkammern steht eine große Auswahl von Anlagen zur Verfügung, die sich in Kapazität und Art des Raucherzeugers unterscheiden. Ergänzend zu dieser traditionellen Methode hat Lutetia eine innovative patentierte Technologie entwickelt, bei der der Rauch direkt in den Tumbler injiziert wird, je nach Fleischart mit oder ohne Trocknungsfunktion. Die beiden sich ergänzenden Varianten realisieren den idealen, speziell auf die Produkte abgestimmten Räucherprozess und unterstützen Kunden bei der Herstellung von Produkten, die genau ihren Vorgaben und Anforderungen entsprechen – für erstklassige Produkte mit bestem Geschmack. Die Anlagen von Lutetia tragen außerdem dazu bei, Zykluszeiten zu minimieren, Produktqualität zu verbessern und den Durchsatz zu steigern.

PROactivation-Technologie: Patentierter Prozess für Pökelfleisch

Die **PROactivation®-Technologie** von **Provisur** ist ein

patentiertes Verfahren für Pökelfleisch und luftgetrocknete Fleischprodukte, das in sehr viel kürzerer Produktionszeit erstklassige Qualität hervorbringt. Konventionelle Methoden zur Herstellung von luftgetrocknetem Schinken, Schwarzwälder Schinken, Pancetta und mehr erfordern für die Trocknung und Reifung in der Regel drei bis zwölf Monate oder länger. Mit der PROactivation-Technologie lässt sich dieser Prozess deutlich verkürzen – auf nur zwei bis vier Wochen. Kunden sparen durch die minimierten Lagerzeiten enorme Lagerkapazitäten ein und können flexibler auf aktuelle Marktanforderungen reagieren. Das Verfahren wertet das Rohmaterial auf, indem es das Beste aus Fleisch unterschiedlicher Qualitätsstufen herausholt und zu exzellenten Produkten verarbeitet, die in Geschmack und Textur überzeugen.



Philippe Longo, Commercial Director, Provisur Technologies. © Beigestellt

Optimale Prozesse für Clean-Label-Produkte

Die neue PROactivation®-Technologie eignet sich unter anderem hervorragend zur Herstellung von **Clean-Label-Produkten**, z. B. salzarme Lebensmittel aus gekochten oder trockenen gepökelten Rohstoffen sowie Produkte mit weniger Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und

Aromen. Der Verzicht auf bestimmte Zutaten macht die Anwendung herkömmlicher Verfahren anspruchsvoller und erfordert häufig technologisch besonders leistungsfähige Anlagen. „Mit unserem umfangreichen Knowhow und langjähriger Erfahrung setzen wir unser unternehmensweites Motto ‚Pushing Boundaries‘ immer wieder mit neuen innovativen Entwicklungen und Patenten in die Tat um. All unsere Prozesse sind darauf ausgelegt, den Durchsatz zu maximieren und die Produktqualität weiter zu verbessern. Unsere Anlagen der Marke Lutetia fokussieren auf Energieeinsatz rund um das Produkt, es wird nichts verschwendet. Dadurch profitieren Kunden von schnelleren, sichereren und wirtschaftlicheren Prozessen, die eine hervorragende Produktqualität hervorbringen“, betont Philippe Longo, Commercial Director bei **Provisur Technologies**.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)