



Inovativní  
funkční systém pro  
výrobu kassleru



Picture 1: typical kassler ; the chilled product is sliced and usually served with vegetables



Picture 2: kassler, whole pieces ready to be sliced.

## Brine KS 30

**P**ojem „kassler“ (pečeně) označuje masný výrobek z vepřového masa.

Lze jej vyrábět z různých částí vepřového. V Evropě se k jeho výrobě nejčastěji používá krk a spodní část hřbetu. Bok a rameno se používají méně často.

Kassler lze vyrobit z masa na kosti i z vykostěného masa.

Příprava vyžaduje přidání vyváženého solného roztoku, který obsahuje sůl, antioxidanty, konzervanty, koření a ochucovadla. Roztok soli se do masa obvykle vstříkuje pomocí vstříkovače s více hlavicemi.

Po této přípravné fázi se kassler vaří, a to buď v páře nebo suchou metodou. Během tohoto procesu hmotnost masa klesá a výrobek získává svůj charakteristický vzhled, chuť a vůni.

Součástí další fáze může být uzení (pomocí tekutiny nebo dřeva), čímž se získává typický vzhled (barva), vůně a chuť uzeneho kassleru.

Hotový výrobek se obvykle prodává vařený nebo uzeneý (třebaže pojem kassler dnes označuje i syrové, nezpracované a neuzené plátky masa), a to v celku, po kouskách nebo nakrájený na plátky.

Hotový výrobek lze spotřebovat několika různými způsoby: lze jej krájet na plátky a podávat studený, ohřátý na pánvi, v troubě nebo mikrovlnné troubě, grilovaný apod.



## Brine KS 30

Inovativní funkční systém a rychlá technologie pro výrobu kassleru / pečeně/ od společnosti Campus

**S**polečnost Společnost Campus vyvinula inovativní funkční systém nazvaný BRINE KS 30 a specifickou technologii určenou pro výrobu kassleru. Její výhody jsou následující:

- **Výrobek bez zásahu do označení**

Nejsou použity žádné fosfáty, škroby, karagenan, sójové deriváty, mléčné deriváty, MSG nebo GMO.

- **Výnos hotového výrobku**

Ze 100 kg syrového masa lze získat následující výnos:

Hotový výrobek	Výnos
Čistá pečeně	Až 120 – 130 kg
Pečeně s dalšími ingrediencemi v receptuře (např. fosfáty, karagenanem apod.)	Více než 130 kg

- **Reologie a chování hotového baleného výrobku**

Synereze /pouštění vody/ baleného porcovaného nebo plátkovaného výrobku je snížena nebo eliminována.

- **Reologie a chování hotového výrobku**

Při ohřívání nedochází ke smršťování nebo ztrátě vody v plátcích (test u koncového spotřebitele). Viz obrázek 3.

- **Vlastnosti a kvalita plátku**

Lze jej snadno nakrájet.

Dobrá textura a sousta: plátky jsou pevné a šťavnaté i po ohřátí.



Obrázek 3: plátky kassleru  
během testu smažení na pánvi:  
NEDOCHÁZÍ k uvolňování vody

## Brine KS 30

### Výrobní fáze:

**S** Syrové maso je napichováno pomocí vstřikovače s více hlavicemi.

Průměrná míra vstřikování: 30 % - 40 % u výrobku bez zásahu do označení složení nebo i vyšší v závislosti na použitých ingrediencích.

Upravené maso se poté vloží do bubnu, kde se nechá promasírovat (typ Lutetia). Proces masírování trvá až 20 hodin.

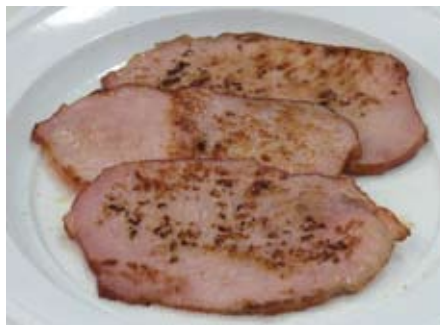
Maso se poté peče v multifunkční troubě (pečení za sucha + pečení v páře, ale lze použít jen procesu pečení v páře) a poté se vyudí (viz obrázek 4).

Průměrný výnos: +20% nebo +30% u výrobků bez zásahu do označení složení.

Usušený vyuzený výrobek se ponechá v chladné komoře (+4 °C) několik hodin. Jakmile dojde ke stabilizaci, je výrobek připraven k balení, porcování, nakrájení na plátky apod. dle potřeb výrobce.



Obrázek 4: surový promasírovaný kassler připraven k pečení v multifunkční troubě



Obrázek 5: plátky kassleru, uvařené a připravené ke konzumaci

***V případě potřeby dalších informací a zdarma poskytované technické podpory se prosím obraťte na naše technology výroby masa:***

***Pan Petr Procházka***

***petr.prochazka@novali.cz +420725422045***