

Knecht

Winkelgenaue Schneidengeometrien

Das Bedürfnis nach gleichbleibender Produktqualität wächst stetig. Das erfordert reproduzierbare und winkelgenaue Schneidengeometrien der Handmesser. Auch das Bedürfnis der Mitarbeiter nach attraktiven Arbeitsplätzen mit einem Höchstmaß an Arbeitssicherheit steigt stetig. Beides zusammen ist mit manuellen Messerschleifmaschinen, wie sie heute Stand der Technik sind, kaum erreichbar. Vor diesem Hintergrund entwickelte die Knecht Maschinenbau GmbH aus Bergatreute die vollautomatische Handmesser-schleifmaschine E 50.

Zwei Aufnahmemagazine mit bis zu 48 Handmessern werden vollautomatisch vermessen, geschliffen, entgratet und poliert. Pro Acht-Stunden-Schicht bearbeitet die Maschine bis zu 200 Handmesser. Der Personaleinsatz



Pro Schicht bearbeitet die Maschine bis zu 200 Messer.

beträgt dabei ein bis zwei Stunden. Die Bahnsteuerung errechnet für jedes Messer individuell die optimale Schleifbahn. Die Messerform bleibt erhalten, der Messerverschleiß wird minimiert. Die Handmesser werden wie folgt bearbeitet: Der von vier Achsen

gesteuerte Greifarm entnimmt das Messer aus dem Magazin. Die Messerform wird individuell eingelesen. Das Messer wird geschliffen, entgratet und poliert. Der Greifer legt das fertig bearbeitete Messer in das Magazin zurück.

Der Anwender erhält mit der E 50 einen hohen Nutzen: Jederzeit reproduzierbar und winkelgenau geschliffene Handmesser. Die Erfahrung aus der Praxis zeigt eine um bis zu 0,5% höhere Ausbeute in der Zerlegung durch geringeren Restfleischverbleib an den Knochen. Durch die gleichbleibend hohe Schneidenqualität verringern sich Gelenkentzündungen beim Zerlegepersonal. Dadurch reduzieren sich krankheitsbedingte Ausfälle.

Knecht erhielt für die E 50 den Landesinnovationspreis Baden-Württemberg 2014. [//www.knecht.eu](http://www.knecht.eu)

Kuziba

Speiseröhren sicher und schnell verschließen

Seit Jahren stellt die Kuziba B.V. aus dem niederländischen Enschede fest, dass 80% der Kontamination mit Bakterien sowie Magen- und Darminhalt auf dem vorderen Teil des Schlachttierkörpers gemessen wird. Die Hauptursache dafür sind Hautschnitte und weitere unhygienische Arbeitsschritte, die für das Verschließen der Speiseröhre mit Schlundclips erforderlich sind. Denn durch Hautschnitte und die Verwendung von verunreinigtem Schlachtwerkzeug gelangt Magen- und Darminhalt an das saubere Vorder Viertel sowie an Hände und Messer. Der Magen- und Darminhalt verbreitet sich auf der Außenseite des Tieres und im Halsbereich, weil die Speiseröhre bis tief in die Brust von der Luftröhre frei gelegt werden muss und danach noch geclippt wird. Die Speiseröhre wird durchgeschnitten, wodurch der Rest des Mageninhalts aus der Speiseröhre fließt und das Vorderfleisch verunreinigt. Während des gesamten Schlachtprozesses bewegt sich die Speiseröhre um



Das Schlund-Verschlussystem verhindert die Kontamination des Schlachttierkörpers.

den Halsbereich, wodurch kontinuierlich Mageninhalt ausläuft und so das Vorderfleisch infiziert. Die Speiseröhre wird zudem während des Ausweidens in der Brusthöhle durch das Zwerchfell „gemolken“, wodurch der Rest des Mageninhalts über die Brusthöhle in Richtung Hals aus dem Schachtkörper fließt. Während der letzten

Stufe des Ausweidens schlängelt sich das durchgeschnittene Ende der Speiseröhre aus dem Schlachtkörper, sodass der Magen- und Darminhalt in der Brusthöhle gelangen kann.

Das Kuziba-Schlund-Verschlussystem für Rinder ist schnell und sauber, leicht zu bedienen und einfach zu installieren. In Verbindung mit empfohlenen Anwendungstechniken zur Pansen- und Organentnahme genügt dieses System den Anforderungen aller internationalen Audits und Hygieneanforderungen. Es verhindert jegliche Kontamination des Schlachttierkörpers (Fäkalien, Darminhalt, Urin und Gallensaft). Das EPS-System verschließt die Speiseröhren mit 0% bakteriologischer Kontamination. Es führt zu einer log Reduktion in bakteriologischen Analysen, bringt einen Vorteil von einem Euro pro Schlachtung und eine Ersparnis von einem Mitarbeiter durch den Zeitgewinn von mindestens 30 Sekunden pro Schlachtung.

[//www.kuziba.com](http://www.kuziba.com)



ITEC[®]
FOOD TECHNOLOGY

Zerlegesysteme



**Innovative Technik
& Individuelle
Lösungen**

IFFA
Halle 9.0

