

Reifeschrank mit Überwachungsprogramm

Epta, Vertriebs- und Serviceunternehmen im Bereich der gewerblichen Kältetechnik, stellte kürzlich ein Produkt der Firma Arredo Inox in Deutschland vor: Maturmeat, der Reifeschrank für Dry-Aged-Meat. Bei der Trockenreifung in der steckerfertigen Anlage verdampft die Feuchtigkeit aus dem Fleisch. Dadurch erhält dieses ein intensiveres Aroma. Das Fleisch wird zudem viel zarter als nach dem normalen Reifeprozess, weil die natürlichen Enzyme das Bindegewebe zerlegen. Im Maturmeat dauert dieser Prozess etwa 21 Tage. Um das gewünschte Ergebnis zu erzielen, müssen Temperatur, Feuchtigkeit und Luftzirkulation regelmäßig überwacht werden. Programmierte „Rezepte“ erleichtern das Einhalten dieser Parameter.