



**Horst Brauer**

## **Kochschinken-Technologie**

Deutscher Fachverlag GmbH  
3. überarbeitete und erweiterte Auflage,  
202 Seiten, Hardcover  
ISBN 978-3-86641-144-9  
€ 48,00 (D) | € 49,40 (A) | CHF 63,90

Das Buch "Kochschinken-Technologie" ist ein technologischer Leitfaden für die Produktion von Kochschinken. Einen Schwerpunkt der Darstellung bilden die klassischen Themenbereiche Fleischauswahl, Lakezusammensetzung und Einspritzmenge. In der vorliegenden Neu-Auflage wurden zudem die Themen Muskelstruktur und Einfluss des pH-Wertes sowie die für Kochschinken relevanten Punkte des EU-Hygienegesetzes mit aufgenommen.

Der Autor Horst Brauer erläutert ferner ausführlich die Wirkung verschiedener Gütezusätze und verschiedene Methoden der Analytik. Der Leser erhält wichtige Informationen zum Tumbeln, Einformen und Garen von Kochschinken und gewinnt außerdem Einblicke in die Methoden der Analytik und Sensorik. Am Ende eines jeden Kapitels werden die wichtigsten Punkte übersichtlich zusammengefasst.

**Horst Brauer** absolvierte nach seiner Ausbildung zum Fleischermeister ein Studium zum Fleischtechniker in Kulmbach und ist seit vielen Jahren Leiter der Abteilung Technologie Service der VAN HEES GmbH. Er ist Autor des Buches Brühwurst-Technologie sowie zahlreicher Artikel in nationalen und internationalen Fachzeitschriften.

Deutscher Fachverlag GmbH  
Fachbuch  
Mainzer Landstraße 251  
60326 Frankfurt am Main

Telefon +49 711 2133-356  
Telefax +49 711 2133-320

buchverlag@dfv-fachbuch.de  
www.dfv-fachbuch.de