

Title (en)  
METHOD AND APPARATUS FOR TREATMENT OF MEAT PRODUCTS.

Title (de)  
VERFAHREN UND APPARAT ZUM BEHANDELN VON FLEISCHPRODUKTEN.

Title (fr)  
PROCEDE ET APPAREIL DE TRAITEMENT DE PRODUITS DE VIANDE.

Publication  
**EP 0038855 A1 19811104 (EN)**

Application  
**EP 80902374 A 19810519**

Priority  
US 9050979 A 19791102

Abstract (en)  
[origin: WO8101249A1] Meat processing procedure and apparatus effective to tenderize the meat and to produce uniform absorption and distribution of curing agents for uniform meat color and flavor, and maximum processing yields in a time and labor effective manner and with a minimum of damage to the meat structure. The apparatus (10) includes a stationary cylindrical drum (11) disposed with its cylindrical axis (17) in a horizontal plane and at least one rotatable paddle wheel (14 or 15) mounted within the drum (11) and disposed to rotate about the cylindrical axis (17) of the drum (11). The mechanical treatment combines the kinetic energy of a conventional tumble with the frictional energy of a conventional massager to enable a long, slow mechanical process for all types of meat products without breakup or deformation of the meat.

Abstract (fr)  
Procede et appareil de traitement de la viande permettant d'attendrir efficacement la viande et de produire une absorption et une distribution uniformes des agents de traitement pour obtenir une couleur et une saveur uniformes de la viande, ainsi que des productions maximum de maniere rentable en ce qui concerne le temps et la main-d'oeuvre, et en causant des degats minimum a la structure de la viande. L'appareil (10) comprend un tambour cylindrique stationnaire (11) dispose avec son axe cylindrique (17) dans un plan horizontal et au moins une roue a aubes (14 ou 15) montee dans le tambour (11) et disposee pour tourner autour de l'axe cylindrique (17) du tambour (11). Le traitement mecanique combine l'energie cinetique d'un tambour conventionnel avec l'energie de frottement d'un appareil a malaxer conventionnel pour permettre un long et lent traitement mecanique de tous les types de produits de viande sans casser ou deformer la viande.

IPC 1-7  
**B01F 7/04**

IPC 8 full level  
**A22C 9/00** (2006.01); **B01F 7/04** (2006.01)

CPC (source: EP)  
**A22C 9/005** (2013.01)

Cited by  
US6660435B1

Designated contracting state (EPC)  
AT CH DE FR GB LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)  
**WO 8101249 A1 19810514**; BE 885992 A 19810216; DK 291881 A 19810701; EP 0038855 A1 19811104; EP 0038855 A4 19820322; JP S56501473 A 19811015

DOCDB simple family (application)  
**US 8001329 W 19801003**; BE 202675 A 19801031; DK 291881 A 19810701; EP 80902374 A 19810519; JP 50014381 A 19801003