

Thema: „Entwicklung eines innovativen Verfahrens zur Herstellung von schnittfesten Rohwürsten mittels Beizverfahren“

Problem- und Zielstellung:

Ziel des Projektes war es, ein Verfahren zu entwickeln, um innovative schnittfeste Rohwurstserzeugnisse mittels spezieller Beizen (Trocken- und Flüssigbeizen) herzustellen. Neben der Entwicklung der Beizen war vordergründig ein Verfahren zu entwickeln, bei dem auf kostenintensive Klimatechnologien weitgehend verzichtet werden kann. Gleichzeitig sollten die, aus der Sicht der Lebensmittelsicherheit und Haltbarkeit der Wurst, notwendigen Hürden durch adäquate biologisch/technologische Prozesse ersetzt werden. Die innovative Produktentwicklung aus dem Bereich schnittfester Rohwurstserzeugnisse sollte Snackprodukte sowie geschmacksdefinierte Salamis bzw. daraus herstellbare Chips beinhalten.

Beteiligte Einrichtungen:

Agrargenossenschaft Ranzig e.G.

TU Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und –chemie, FG Technologie proteinreicher Lebensmittel

Ergebnisse:

–Erfolgreiche Entwicklung von Trocken- (TB) und Flüssigbeizen-Rezepturen (FB):

- TB: *Ingwer-Pfeffer* und *Kümmel-Nelke*
- FB: *Senf-Senfkörner* und *Tomatenmark*

–Festlegung der Formgebung für die Snackprodukte (Bällchen und Sticks) sowie des Kalibers und der Länge von Salami zum optimalen Einwirken der Beizen

–Genaue Ermittlung einer Verfahrensführung für eine erfolgreiche Herstellung beider Produktgruppen (Snackprodukte und Salami) im Labormaßstab

–Erfolgreiche Überführung der Herstellung der Snackprodukte in die Praxis

–Auf tretende Problematik: *Manuelles* Formen und Ummanteln der innovativen Produkte

–Ausarbeitung von Herstellungsanleitungen für den optionalen Einsatz von Klimatechnik

–Gewährleistung von analytisch und mikrobiologisch sicheren Endprodukten

–Sensorische Akzeptanz der Snackprodukte durch Verbraucher auf Messen



Bällchen mit *Ingwer-Pfeffer-Beize* ummantelt, verzehrfertig



Bällchen mit *Kümmel-Nelke-Beize* ummantelt, verzehrfertig



Sticks mit *Senf-Senfkörner-Beize* ummantelt, verzehrfertig



Sticks mit *Tomatenmark-Beize* ummantelt, verzehrfertig

Ausblick:

Weitere Forschungsaktivitäten sollten sich auf die Entwicklung eines Verfahrens zur Herstellung geschmacksdefinierter Salami bzw. Chips für die Überführung in die Praxis sowie die Entwicklung einer Technologie zum Portionieren, Formen und Ummanteln von Snackprodukten und Salami konzentrieren.