

Thema: Entwicklung eines Verfahrens zur Integration von Traubenkernextrakten in Rohwurstherzeugnissen aus Fleisch verschiedener Tierarten im Sinne einer Verlängerung der Haltbarkeit und zur Verbesserung der Farbhaltung

Problem- und Zielstellung:

Bei der Herstellung von Wurstwaren in der Bioproduktion tritt oft das Problem der aus Verbrauchersicht mangelhaften Farbhaltung auf. Der Verbraucher assoziiert eine rötliche Farbe mit Frische und Qualität, was bei Biowurst oft nicht gegeben ist. Hinzu kommt, dass auf Grund zahlreicher nicht zugelassener Zusatzstoffe die Haltbarkeit der Erzeugnisse im Vergleich zu konventionellen Produkten verkürzt ist. Im Forschungsvorhaben sollten durch den Zusatz von Traubenkernextrakt am Beispiel von Salami die Farbhaltung und Haltbarkeit verbessert werden. Bekannt war eine allgemein nachgewiesene antioxidative Wirkung des biozertifizierten Traubenkernextraktes, welches biochemische Prozesse beeinflusst und dadurch das Wachstum von Mikroorganismen hemmt. Die Ergebnisse sollten sich positiv auf den Absatz der Bioprodukte des Projektpartners und damit den Umsatz auswirken.

Beteiligte Einrichtung:

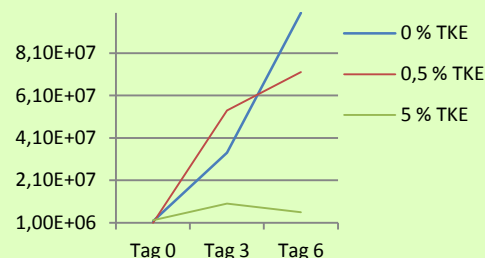
Bakenhus Biofleisch GmbH, Großenkneten

Ergebnisse:

Für die Labor- und Praxisversuche wurde dem Brät aus Schweineputen-, und Rindfleisch Traubenkernextrakt zwischen 0,2 % und 2 % zugesetzt, in Därme abgefüllt und geräuchert sowie gelagert.

Das Traubenkernextraktpulver kann dem Brät unmittelbar im Mischer zugesetzt werden. Die Untersuchungen der Versuchs- und auch der Kontrollwürste erbrachten wiederholt sehr diffizile Ergebnisse und es war kein klarer Trend erkennbar. Wurde im Labor eine hohe Wirksamkeit im Hinblick auf die Verringerung der Gesamtkeimzahl bewiesen (insbesondere bei 5 % Zusatz), so konnte dies in der Praxis nicht in dem Maße bestätigt werden. Zusätze über 1 % ergaben deutliche Geschmacksabweichungen und würden die Produkte als nicht verkaufsfähig abwerten. Zum Projektabschluss konnte gezeigt werden, dass die Salami 14 Tage länger als bisher verzehrfähig war.

Der im Projekt zusätzlich angewendete und vergleichsweise preiswerte 100%ige Bio-Traubensaft erbrachte vergleichbare gute wiederholbare Ergebnisse und zeigte darüber hinaus ein gutes optisches Erscheinungsbild und einen abgerundeten Geschmack. Betriebswirtschaftlich betrachtet, kann nur der Zusatz von Traubensaft empfohlen werden, da bei Zugabe des Traubenkernextraktes mit höheren Verkaufspreisen (1 € je 250 g Wurst) kalkuliert werden muss, was dem Verbraucher schwer zu vermitteln ist.



Entwicklung der Gesamtkeimzahl im Laborversuch



vier Chargen Schweinesalami nach 96 Tagen (links Kontrolle, rechts Traubensaft)



Schweinesalami mit 1 % Traubenkernextrakt nach 42 Tagen Lagerung

Ausblick:

Die Biofleischerei wird die Salami unter Zusatz von Traubensaft in das Sortiment aufnehmen. Die Ergebnisse bezüglich der Verkaufsfrist sind von einem unabhängigen akkreditierten Labor zu verifizieren. Durch Verkostungen zu den Hoffesten und im Hofladen sollen die Kunden vom ausgewogenen Geschmack der neuen Salami überzeugt und damit der Umsatz gesteigert werden. Auch Handelsketten sind entsprechend zu kontaktieren.