

Thema: Einsatz von pflanzlichen Faserstoffen zur Verfahrens- und Produktverbesserung von Rohwürsten

Problem- und Zielstellung:

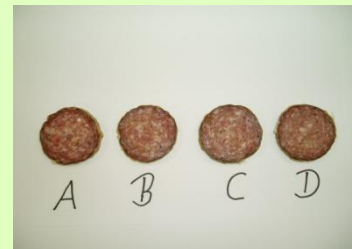
In dem vorliegenden Projekt wurden ausgewählte pflanzliche Faserstoffe zur Verbesserung der Verfahrensführung und des Endproduktes bei der Rohwurstherstellung eingesetzt. Mit Hilfe der pflanzlichen Faserstoffe sollte ein optimales und natürliches Reifungsmilieu für alle gewünschten Mikroorganismen geschaffen sowie ein wohlschmeckendes und gesundes Endprodukt ohne den Einsatz von unerwünschten Zusatzstoffen gewonnen werden. Dazu erfolgte die Testung verschiedener pflanzlicher Faserstoffe. Ziel war die Ergänzung und Substitution von Starterkulturen durch Pflanzenfasern, die Zucker und weitere Kohlenhydrate enthalten. Die bisher zur Rohwurstreifung eingesetzten Starterkulturen sollten reduziert und weitere Zusatzstoffe zur Säuerung abgelöst werden.

Beteiligte Einrichtungen:

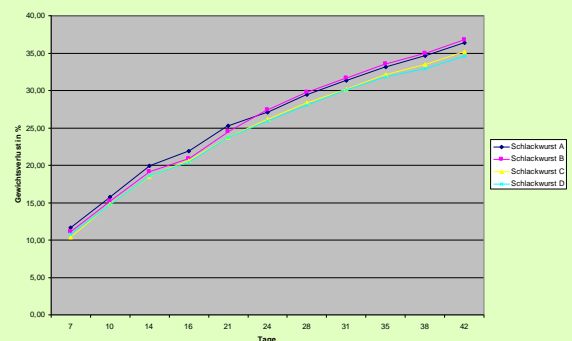
Neue Pommersche Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Pasewalk

Ergebnisse:

Die durchgeführten Versuche mit verschiedenen Pflanzenfasern führten zu der Erkenntnis, dass VITACEL Bioapfelfasern hervorragend für den Einsatz zur Rohwurstreifung geeignet sind, was an den 25 % verfügbaren Kohlenhydraten, wovon 15 % Zucker sind, liegt. Die vorhandenen Zucker sind für die Rohwurstreifung von ausschlaggebender Bedeutung, da sie von den Milchsäurebakterien für ihre Entwicklung benötigt und dadurch die Bildung der Milchsäure und die mikrobielle Reifung der Wurst begünstigt werden. Als favorisierte Variante wurde der Zusatz von 50 % VITACEL Bioapfelfasern und 50 % Starterkultur als Zusatz für langzeitgereifte Rohwurst angesehen. Das bedeutete eine Reduktion der Starterkultur um die Hälfte. Die gute Qualität der Schlackwürste wurde durch physikalische, chemisch-analytische und mikrobiologische Untersuchungen bestätigt. Der Verlauf der Gewichtsentwicklung während der gesamten Reifezeit offenbarte keine Abweichungen gegenüber herkömmlichen Schlackwürsten. Sensorische Beurteilungen bescheinigten der Wurst einen angenehmen Geschmack.



Rohwurst mit unterschiedlichem Apfelfasergehalt



Gewichtsverlust der Rohwürste während der Reifung

Ausblick:

Während der Untersuchungen zum Einsatz von pflanzlichen Faserstoffen kam es zu der Idee, Wurstkonserven mit Pflanzenfasern herzustellen. Hier sollte der Einsatz der Pflanzenfasern als Fettersatz und zur Anreicherung mit Ballaststoffen dienen. Somit konnte eine neue Produktgruppe entwickelt werden, die als Grundlage für ein gesundes und ernährungsphysiologisch vorteilhaftes Sortiment des Unternehmens diene.