

Thema: „Entwicklung von nährwertoptimierten Wurstkonserven durch den Einsatz eines innovativen Oleogels als Fettsubstitut unter der Verwendung von pflanzlichen Ölen und Ballaststoffen“ -OleoKon-

Problem- und Zielstellung:

Ziel des Projektes war die Entwicklung von zwei Wurstkonserven (Koch- und Brühwurst), deren Nährwertzusammensetzung durch eine Fettreduktion von mindestens 30 % und eine Anreicherung mit pflanzlichen Ölen in Form von Oleogelen und Ballaststoffen ernährungsphysiologisch aufgewertet wird, um den Nutri-Score D zu erzielen. Gleichzeitig sollte eine Haltbarkeit von 24 Monaten erreicht werden, um eine Bevorratung mit den entwickelten Konserven zu ermöglichen.



Wurstkonserven modifiziert

Ergebnisse:

Im Projekt wurden zwei nährwertoptimierte Wurstkonserven: Leberwurst und Lyoner (s. Abb.) entwickelt, bei denen der Gesamtfettgehalt durch ein innovatives Oleogel, auf Basis von Rapsöl, Gelatine und Inulin, um rund 40 % reduziert und der Ballaststoffgehalt auf über 3 g/100 g erhöht wurde, ohne die technologische und sensorische Produktqualität wesentlich zu beeinträchtigen. Die modifizierten Rezepturen erreichten eine Verbesserung des Nutri-Scores von E auf C, eine Salzreduktion (Salzgehalt $\leq 1,5$ g/100 g) sowie pH- und a_w -Werte im typischen Bereich konservierter Wurstwaren, so dass eine mikrobiologisch sichere Haltbarkeit von mindestens 24 Monaten bei Raumtemperatur durch optimierte Sterilisation mit F-Werten von etwa 4–5,5 (Kerntemperaturen 113–115 °C) erzielt und analytisch bestätigt werden konnte.

Sensorische Prüfungen mit einem geschulten Panel zeigten, dass Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur der fettreduzierten Varianten weitgehend mit den konventionellen Referenzprodukten vergleichbar sind und die angestrebte Verbraucherakzeptanz erreichen.

Ausblick:

Der erfolgreiche Abschluss des Projekts bildet eine solide Grundlage für zukünftige Entwicklungen im Bereich nährwertoptimierter, fettreduzierter Wurstkonserven. Die erarbeiteten Rezepturen und Prozessparameter bieten ein hohes Potenzial für die Markteinführung innovativer Produkte mit verbessertem Nährwertprofil bei gleichzeitig hoher sensorischer Akzeptanz. Ein zentrales Ziel der nächsten Schritte ist der Technologietransfer in handwerkliche und industrielle Produktionsbetriebe, um die breite Anwendung der Projektergebnisse zu ermöglichen und die Wirtschaftlichkeit zu validieren. Langfristig kann die Umsetzung der entwickelten Technologie dazu beitragen, das Angebot haltbarer Wurstkonserven gesundheitsorientiert zu erweitern und neue Marktsegmente zu erschließen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch: Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages. Förderkennzeichen: 49MF220210

www.frankenfoerder-fg.de

Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH

Geschäftsführerin:
Dipl.-Agraring. D. Sparborth
Potsdamer Str. 18 a
14943 Luckenwalde
Tel.: (0 33 71) 40 22 77
info@frankenfoerder-fg.de
Amtsgericht Potsdam
HRB 6499

Deutsche Bank
IBAN DE34 1007 0000 0874 7271 00
BIC DEUTDE33XXX

VR-Bank Fläming e.G.
IBAN DE20 1606 2008 2105 1364 00
BIC GENODEF1LUK

Wissenschaftsbereich Berlin:

Meeraner Str. 1
12681 Berlin
Tel.: (0 30) 28 09 19 31
Fax: (0 30) 28 09 19 40