

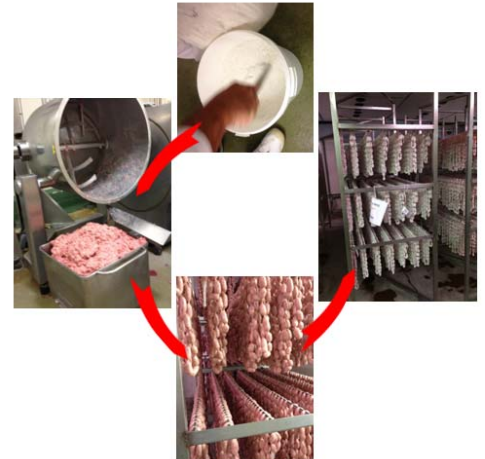
TeRiFiQ Infoblatt

Produktion von salz- und fettreduzierter Pökelware im Industriemaßstab

Problemstellung

Aktuelle Markttrends wie auch der Nielsen Marktforschungsbericht für Europa und Amerika bestätigen, dass 50% der Konsumenten bereit sind für ein Produkt mit "Gesundheitswert" mehr zu bezahlen.

Aus dem Blickwinkel der Gesundheitspflege haben Dauerwürste, einen zu hohen Fett- und Salzgehalt. Aber gerade diese Bestandteile bestimmen Geschmack, Textur und die mikrobiologische Sicherheit. Deshalb war es das Ziel dieses Projektes, neue Strategien (Rezepte, Verfahren) für die industrielle Herstellung von fett- und salzreduzierter Dauerwurst zu entwickeln.



Fortschritte in der Lebensmittelverarbeitung durch Forschung und Entwicklung

Die durchgeführten Forschungsaktivitäten zielten auf die Entwicklung effizienter Maßnahmen für die gleichzeitige Verringerung des Gehaltes von Salz und gesättigten Fettsäuren in Dauerwurst. Bei Snacks ergaben bei Textur und Geschmack die Zugabe von Öl, Fasern, modifiziertem KCl und Geschmacksverstärker (Hefeextrakt) die besten Resultate. 70% der gesättigten Fettsäuren und 35% Salz konnten eingespart werden.

Die Rezeptur von Chorizo wurde mit einer Fettemulsion, modifiziertem KCl und natürl. Aromen erfolgreich um 60% der gesättigten Fettsäuren und 40% Natrium reduziert.

Die sensorische Beurteilung erfolgte durch ein Expertenpanel und Konsumententests. Die neuen Rezepturen ergaben Produkte, die den bisherigen Standards sehr nahe kamen und keine wesentlichen Unterschiede nachgewiesen wurden

99% der Konsumenten geben an, den reduzierten Snack kaufen zu wollen.

89% geben an, den salz- und fettreduzierten Chorizo kaufen zu wollen.

Die mikrobiologische Sicherheit der neu entwickelten Pökelware wurde durch Challenge Tests überprüft.

Nutritional claimed achieved according to European Regulation



Der Nutzen für Lebensmittelproduzenten

Der Lebensstil im 21. Jahrhundert und die Ernährung bei zunehmender Lebenserwartung und gleichzeitig stark abnehmender körperlicher Belastung führt zu einem steigenden Bedarf an gesundheitsfördernden und funktionellen Lebensmitteln, die zur Gesunderhaltung beitragen (z.B. Vorbeugung gegen Herz-Kreislaufkrankungen, Übergewicht). Über die Forschungstätigkeiten des TeRiFiQ-Projektes über Dauerwurstwaren werden den Fleischproduzenten **Lösungen geboten, um den Konsumenten mit gesünderen Lebensmitteln zu versorgen, ohne die Identität des Produktes zu verlieren.** Derzeit wird für die reduzierte Warenpalette ein geringerer Gewinn errechnet, was sich aber ändern kann, da Umfragen bestätigen, dass **Konsumenten bereit sind, einen höheren Preis zu bezahlen.** Der wirtschaftlichen Beurteilung nach der ANUGA zufolge ist das Konzept als innovativ und das Produkt wohlschmeckend. Die neue Produktpalette von Pökelwaren ist ein wichtiger Beitrag zur gesunden Ernährung.

