

Herstellungsverfahren für zusammengefügte Rohpökelprodukte

SADEGHI-MEHR, A., LAUTENSCHLÄGER, R.

Im Einzelhandel sind Rohpökelprodukte erhältlich, die – ähnlich den Formfleisch-Kochschinken – aus mehr oder minder kleinen Muskelfleischstücken zusammengefügt sind, wobei diese Muskelfleischstücke einzeln nicht als Rohschinken verkehrsfähig wären. Somit besteht derzeit sowohl für den Verbraucher als auch für die Lebensmittelüberwachung erhebliche Unsicherheit im Hinblick auf Verbraucher- und Produktsicherheit, Verbrauchertäuschung sowie die lebensmittelrechtliche Beurteilung dieser Erzeugnisse. Aufgrund der Tatsache, dass es sich bei zusammengeführten Rohpökelprodukten um eine vollkommen neue Produktkategorie handelt, mangelt es sowohl in der nationalen als auch internationalen Literatur an Sachinformation hinsichtlich der Technologie ihrer Herstellung und der zum Einsatz gelangenden Bindungssysteme bzw. -systeme. In diesem Beitrag wird auf mögliche Herstellungsverfahren für zusammengefügte Rohpökelprodukte unter Einsatz von potenziell verwendbaren Bindungssystemen (z. B. Transglutaminase) und die bestehende große Wissenslücke in diesem Bereich eingegangen. Dabei werden aktuelle Ergebnisse aus Untersuchungen zu physikochemischen, sensorischen sowie mikrobiologischen Eigenschaften im Herstellungsverlauf dieser neuartigen Produkte diskutiert.

Die Ergebnisse zeigen, dass die Anfertigung von qualitativ hochwertigen Lachsschinken-Alia aus kleineren Muskelfleischstücken durchaus möglich ist. Eine Reifephase von drei Wochen ist ausreichend, um den Zusammenhalt der einzelnen Fleischstücke gewährleisten zu können. Die Güte des Zusammenhalts kann nach einer weiteren Woche Reifung verbessert werden. Auch die visuelle Erkennbarkeit der einzelnen Fleischstücke nimmt mit der Dauer der Reifungsphase ab. Es ist bekannt, dass eine längere Tumbeldauer zu einem größeren Anteil an mobilisiertem fibrillärem Muskeleiweiß führt. Es kann stärker quellen, und das Wasserbindungsvermögen wird folglich größer. Somit kann eine längere Tumbeldauer die prozentuale Trocknung bei gleicher Reifungsdauer verringern. Dies kann eine positive Auswirkung auf die Bindungsgüte zwischen den einzelnen Fleischstücken haben. Dieses Phänomen basiert darauf, dass bei einer verzögerten Trocknung die an den Bindungsgrenzflächen vorhandene Proteinmatrix, die als Bindungssubstanz dient, das freie Wasser langsamer abgibt und somit mehr Zeit zur Entstehung neuer Proteinbindungen (z. B. Wasserstoffbrücken, Salzbindungen zwischen positiv und negativ geladenen Gruppen des Proteins, Disulfidbindungen) bleibt, wodurch die Bindungsgüte verbessert wird. Des Weiteren kann bei Verwendung von keimarmem Rohstoff mit typischer Frischfleischflora und bei Einhaltung hygienischer Prozessstandards die mikrobiologische Stabilität derartiger Produkte gewährleistet werden.