

Brühwurst ohne bzw. mit reduziertem Pökelfstoffeinsatz

Anleitung zur angepassten Herstellung

- Renate Dylla, Büro Lebensmittelkunde & Qualität
BioFach, 21. Februar 2008



Hochschule Fulda



Besonderheiten der Brühwurst

Brühwurst als Frischware verdirbt normalerweise durch

Mikroorganismen

und

Fettoxidation

Flankierende Maßnahmen zum Schutz vor unerwünschten Mikroorganismen und zur Verzögerung der Fettoxidation sind zu ergreifen



Hochschule Fulda



Büro
Lebensmittelkunde
& Qualität



Flankierende Maßnahmen I: Materialeinsatz

Magerfleisch:

- darf keinerlei Anzeichen von Überlagerung und Verderb aufweisen
- muss konsequent bei einer Temperatur von unter 2°C gekühlt werden

Speck:

- sollte frisch oder tiefgekühlt (bei -10 bis -30 °C) sein
- festen Speck (wenig mehrfach ungesättigte Fettsäuren) bevorzugen

Gewürze:

- auf mikrobiologische Qualität achten
- mögliche antioxidative Wirkung nutzen

Därme:

- geeignete Därme (Wasserdampfdurchlässigkeit, Festigkeit, Schrumpf- und Schäleigenschaften) verwenden



Hochschule Fulda



Büro
Lebensmittelkunde
& Qualität



Flankierende Maßnahmen II: Produktion

Kuttern und Füllen

- möglichst wenig Sauerstoff eintragen – Kuttern mit Schutzgas, im Unterdruck oder mit Vakuumfüllern

Brühen

- Intensivere Erhitzung: F_{70} -Wert über 40
- Die Kerntemperatur sollte zwischen 72°C bzw. 75°C liegen in Abhängigkeit vom Kaliber
- Sofortige Abkühlung auf 20°C bis 30°C durch Duschen oder Tauchen, dann Kühlen auf $< 7^{\circ}\text{C}$



Hochschule Fulda



Flankierende Maßnahmen III: Aufschneiden und Lagern

Aufschneiden

- Strikte Einhaltung von Personalhygiene
- Reinigung der Arbeitsgeräte
- Trennung von gegarten und rohen Produkten

Verpacken

- Schutzgas- oder Vakuumverpackung

Lagern

- optimale Temperatur 2°C bis 3°C (< 7°C)
- Haltbarkeit regelmäßig überprüfen (Test)
- MHD anpassen



Hochschule Fulda



Schlussfolgerungen

Flankierende Maßnahmen bei der Brühwurstherstellung ohne bzw. mit reduziertem Pökelfstoffeinsatz:

- einwandfreie Rohstoffqualität (Frische)
- Verwendung von festem Fett
- Einsatz antioxidativ wirkender Zutaten
- Vermeidung von Sauerstoffeintrag
- saubere Arbeitsweise
- ausreichende Erhitzung
- Schutz von Rekontamination nach der Erhitzung
- Einhaltung der Kühlkette
- Vakuum- oder Schutzgasverpackung



Hochschule Fulda

