

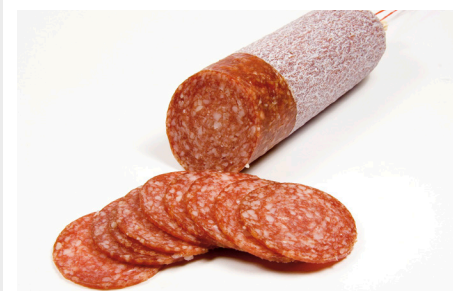
Verfahren zur Herstellung von Rohwurst mit beschleunigtem Reifeprozess

Die Innovation

Das vorgestellte neue Verfahren verbessert durch die Zugabe von Folsäure den Reifeprozess der Rohwurst. Dazu wird die Folsäure unter Beachtung einer gleichmäßigen Verteilung der Kuttermasse hinzugefügt. Folsäure regt die rapide Erhöhung der Mikroorganismenzahl und damit einhergehend eine schnellere Entwicklung von Milchsäure und anderer spezifischer Fermentationsprodukte an. Durch Beigabe von Folsäure können Starterkulturen weggelassen werden und der Reifeprozess wird beschleunigt. So verkürzen sich Bearbeitungs- sowie Lagerzeiten drastisch.

Gleichzeitig werden verbesserte sensorische Qualitäten bezüglich Aroma, Schnittfestigkeit und Farbgebung erreicht, die in sensorischen Tests belegt werden konnten.

Neben den beschriebenen ökonomischen Vorteilen ist Folsäure weiterhin ein wichtiger Baustein in der Ernährung, da es als Vitamin B zur Bildung und Teilung neuer Zellen sowie für die Bildung von DNA notwendig ist. Zudem trägt Folsäure im Stoffwechsel dazu bei, den Anteil des gefäßschädigenden Stoffes Homocystein im Blut zu senken. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) weist seit Jahren auf einen Folsäuremangel in der Bevölkerung hin, der durch den mangelnden Verzehr von Obst und Gemüse entsteht. Die mit Folsäure angereicherte Salami kann daher ebenso die Teile der Bevölkerung erreichen, die sich weniger gesund ernähren und mehr Wurst essen. Der Trend zur gesundheitsbewussten Ernährung in der westlichen Welt bietet hier ein großes Marktpotential.



Vorteile im Überblick

- Verbesserter Reifeprozess
- Verstärkung eines typischen Rohwurstaromas
- Schnellere Erreichung der Schnittfestigkeit sowie einer gleichmäßigeren Farbentwicklung
- Ökonomischer Vorteil durch verkürzte Bearbeitungs- und Lagerzeit
- Vereinfachung und bessere Standardisierung des Reifeprozesses
- Weniger Ausschussproduktion
- Gesundheitsfördernde Wirkung von Folsäure als schlagkräftiges Verkaufsargument gegenüber dem Konsumenten

Keywords

- Rohwurst
- Salami
- Reifeprozess
- Folsäure
- Functional Food

Für diese Technologie können Sie eine Lizenz erwerben. Sprechen Sie uns an!

Anwendungsbereiche

- Rohwurstherstellung

Patent Status

Die Erfindung ist international angemeldet und teilweise erteilt. Eigentümer ist die ZYLUM Beteiligungsgesellschaft mbH & Co. Patente II KG. Die Anmeldung erfolgte im Januar 2003.



IP Bewertungs AG (IPB)

Stephansplatz 10
20354 Hamburg

Thorben Szamer
Ref.-Nr. 001766

Tel. +49 (0)40 8787 90-00
Fax +49 (0)40 8787 90-01

CHEMFOOD@IPB-AG.com
www.IPB-AG.com