

05.01.2019

SCHWEINEFLEISCH: Versuche an der Hafl

Wirkung der Kräuter belegt

Das Fett der Kräuterschweine weist eine statistisch signifikant höhere Oxidationsstabilität auf. Dies hat Vorteile in der Lagerstabilität des Fleisches, und auch sensorisch überzeugt das Schweinefleisch.

Die Berner Fachhochschule (Hafl) hat laut einem Bericht der Kunz Kunath AG im Sommer in einem Versuch festgestellt, dass Kräuterschweine deutlich stabiler gegenüber Oxidationsprozessen sind. Jede Oxidation von Fetten führt zu einer Qualitätsverminderung, die schlussendlich zu einem ranzigen Geschmack führen kann. Dies ist mit ein Grund, dass Fleischprodukte nicht ewig gelagert werden können. Eine höhere Stabilität des Fettes ist deshalb wünschenswert.

Fett im Ranzimat

Um diese Eigenschaft überprüfen zu können, wurde ein sogenannter Ranzimat zu Hilfe genommen. Die Fettproben wurden auf 120°C erhitzt und einem Luftstrom von 20 Litern pro Minute ausgesetzt. Die sogenannte Induktionszeit gibt an, wie lange es unter diesen Bedingungen dauert, bis die Selbstoxidation des Fettes ein-

setzt. Je länger die Induktionszeit ist, desto höher ist die Oxidationsstabilität. Im Versuch wurde festgestellt, dass die Induktionszeit in der Versuchsgruppe um 30 Prozent über derjenigen der Kontrollgruppe lag.

Längere Lagerung

Bereits in früheren Versuchen konnte nachgewiesen werden, dass dank dem Einsatz der Kräuter im Futter der Schweine die Peroxidzahl im Fett 12 Stunden nach der Schlachtung deutlich tiefer war. Die Forscher stellen fest, dass das Kräutermfleisch viel stabiler gegen eine Oxidation ist und folgern daraus, dass die Produkte auch län-

ger gelagert werden können. Zudem dürften mit der Oxidation einhergehende geschmackliche Veränderungen im geringeren Mass auftreten.

Regelmässig Grund zu Ärger bieten Fleischstücke, die bei der Lagerung und beim Kochen wesentlich an Gewicht verlieren. Im Versuch wurde deshalb auch untersucht, ob die Kräuterschweine diesbezüglich positive Eigenschaften aufweisen.

In der Versuchsgruppe lag der Tropfsaftverlust um erfreuliche 9,2 Prozent tiefer. Zudem war der Kochsaftverlust leicht geringer.

Neue Möglichkeiten

Die Analysen zeigen deutlich, dass sich das Kräutermfleisch vom konventionellen abhebt. Die stark verbesserte Oxidationsstabilität ist nicht nur aus Gründen der Gesundheit wünschenswert, sondern bietet auch bei der Verarbeitung zu Dauerprodukten dem Metzger ganz neue Möglichkeiten. Der Konsument profitiert schlussendlich von einem geschmacklich hervorragenden Produkt. *sum*

