

Agroscope

# Neues aus der Fleischforschung

Durch die Neuorganisation von Agroscope und mit der Bildung des Kompetenzbereichs Tiere und tierische Produkte hat sich Agroscope zum Ziel gesetzt, den Puls der Praxis im Umfeld der Milch- und Fleischproduktion und -verarbeitung besser fühlen zu können. Damit wurde eine klare Eintrittspforte für die Anliegen aus der Praxis geschaffen. Diese Anliegen sollen zeitgerecht bearbeitet werden, oder bereits vorhandenes Praxiswissen soll effizient vermittelt werden. Ein weiteres Ziel ist es, den Austausch mit den Branchenorganisationen, Kantonen, Schulen und Beratungsdiensten zu intensivieren, um Probleme und Anliegen der Praxis frühzeitig zu erkennen.

Im Jahr 2016 wurde der Forschungsbereich Fleischprodukte neu auf die Lebensmittelsicherheit ausgerichtet. Im neuen Arbeitsprogramm 2018–21 werden folgende Projekte bearbeitet:

- Erhebung und Auswertung von Daten der aktuellen Situation Lebensmittelsicherheit von Rohfleischprodukten in der Schweiz: Aktuell gibt es in der Schweiz nur wenige öffentliche Statistiken zur Lebensmittelsicherheit von Fleischerzeugnissen. Aus diesem Grund hat Agroscope in Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez ein Projekt beim BLV eingereicht. Innerhalb von zwei Jahren werden rund 800 Rohfleischprodukte untersucht. Sowohl Produzenten mit kleineren Mengen wie auch Grossbetriebe machen bei der Datenerhebung mit. Das Projekt startete erfolgreich im Oktober 2017, und Agroscope wird die Produzenten über die ersten Resultate zu gegebenem Zeitpunkt informieren.



Eine Masterarbeit konnte aufzeigen, dass unterschiedlich grosse Verarbeitungsanlagen keinen Einfluss auf die Qualität einer Salami haben. (Bild: ew)

- Sammlung und Typisierung von pathogenen Wildstämmen: Die während der oben genannten Untersuchungen isolierten pathogenen (krank machenden) Organismen werden als sogenannte «Wildstämme» gesammelt. Diese Stämme werden später in Versuchen den Fleischerzeugnissen absichtlich zugegeben, und deren Verhalten wird während verschiedener Prozesse untersucht.
- Salzreduktion und Lebensmittelsicherheit: Der Einfluss der Reduktion von Salz, Zusatzstoffen und weiteren Zutaten auf die Lebensmittelsicherheit von Fleischerzeugnissen ist nur teilweise bekannt und soll untersucht werden.
- Brühprozess und Lebensmittelsicherheit: Der Einfluss verschiedener Brühparameter wie beispielsweise Temperatur, Zeit und

Kaliber auf die Sicherheit und Qualität von Brühwurstwaren soll untersucht und die entscheidenden Faktoren bestimmt werden. Die aus den Versuchen abgeleiteten Massnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und der Qualität werden der Branche mitgeteilt.

## Partnerschaft mit ABZ und neue Laboranlagen

Seit Jahren pflegt Agroscope eine enge Zusammenarbeit mit dem ABZ Spiez. Das ABZ-Ausbilderteam unterstützt die Forschungsgruppe jederzeit tatkräftig durch fachtechnische Beratung und die Herstellung der verschiedenen Versuchschargen.

Dank der Situation, dass das ABZ Spiez die anerkannte Branchenlösung für eine gute Hygienepraxis verantwortet und gleichzeitig

rund 650 Fleischfachbetriebe die obligatorischen, mikrobiologischen Untersuchungen mit dem ABZ Spiez durchführen, ist der Austausch mit dem ABZ-Team auch im Bereich der Qualitätssicherung von hohem Nutzen. Da die Forschungsgruppe in Zukunft vermehrt Untersuchungen mit Einsatz von unerwünschten Bakterien plant, wurden letztes Jahr Kleinanlagen für die Produktion von maximal 10 kg Brüh-, Koch- oder Rohwürsten in Betrieb genommen. Somit verfügt Agroscope neu über Geräte, die uns erlauben, auch kleinere Vorversuche durchzuführen oder spezielle mikrobiologische Abklärungen zu treffen.

## Einfluss des Produktionsmassstabs auf die Reifung von Salami

Ist es möglich, Erkenntnisse aus Labor- und Pilotversuchen auf den Industriemasstab zu übertragen? Welchen Einfluss haben die unterschiedlich grossen Verarbeitungsanlagen auf die Qualität des Endprodukts? Die Masterarbeit von John Barrett an der HAFL in Zollikofen zeigte einen gleichartigen Reifungsverlauf in einer kleinen Kammer im Vergleich zum Industriemasstab. Die Endprodukte wiesen sehr ähnliche Eigenschaften auf, solange das Kaliber gleich gewählt wurde. Wie erwartet war die Reifung in kleineren Würsten beschleunigt, und die Endprodukte waren deshalb trockener und fester. Die Resultate wurden im Rahmen des International Congress of Meat Science and Technology, am Swiss Food Science Meeting und an der Adalus-Tagung präsentiert.

**Helena Stoffers, Leiterin Gruppe Verarbeitungstechnologie**  
**Walter Stoll, Leiter Kompetenzbereich Tiere und tierische Produkte**  
 Agroscope

Marinadenaktion  
 vom 22. März - 4. Mai 2018

**20%**

auf alle Marinaden

Tel.: 041 - 450 33 22  
 info@scheid-rusal.ch

**scheid-rusal**  
 gewürze | hilfsstoffe | zutaten

Tief betroffen, erhielten wir die traurige Nachricht, dass

## Martin Rubli † 15. FEBRUAR 2018

plötzlich und völlig unerwartet verstorben ist.

Wir behalten Martin als grosse Persönlichkeit und umsichtigen Patron in Erinnerung, der unsere Firma stets vorausschauend und konsequent geführt hat.

Wir sind in Gedanken bei seiner Familie und sprechen unsere herzliche Anteilnahme aus.

**Rubli**  
**Marthalen**

Rubli Marthalen AG  
 Roman und Katja Schmid  
 mit dem gesamten Team