

ALP an der Mefa (17.-21.11.2007, Basel)

ALP à la Mefa (17.-21.11.2007, Bâle)



Impressionen vom ALP-Stand / Impressions du stand d'ALP



Präsentierte Fleischprodukte - *Produits carnés présentés*

Schaffhauser Metzgerwurst
(ohne Zusatzstoffe mit E-Nummern)

Saucisse de boucher de Schaffhouse
(sans additifs avec des numéros E)



Rohwürste aus Rindfleisch

Saucisses crues de boeuf



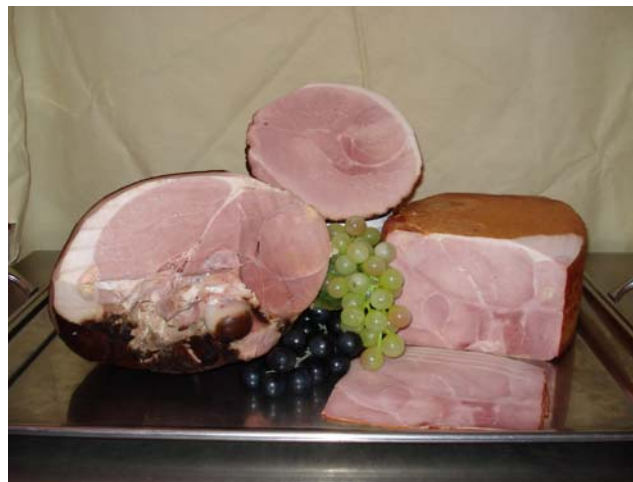
Lyoner (mit Milchprotein, ohne Phosphatzusatz)

Lyoner (avec protéines de lait, sans phosphates)



Kochschinken
(mit reduziertem Natriumgehalt)

Jambon cuit
(avec une teneur de sodium réduite)





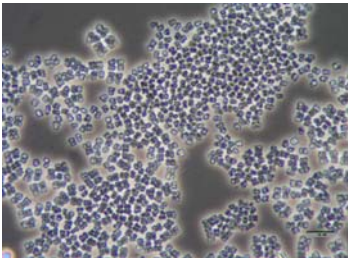
Forschungsthemen aus der Fleischverarbeitung

Thèmes de la recherche sur les produits carnés



Qualität von verschiedenen Fleischprodukten in Abhängigkeit der Fettzahl

Qualité des divers produits carnés en fonction de l'indice de graisse



Fleischstarter: Mikroorganismen aus spontan gegärten Rohwürsten

Levains: microorganismes provenant de saucisses crues ayant fermenté spontanément



Strukturfehler in Kochschinken

Défauts de structure dans le jambon cuit



Brühwürste ohne Zusatzstoffe mit E-Nummern

Saucisses échaudées sans additifs avec des numéros E



Herstellung von Rinderrohwürsten

Fabrication de saucisses crues de boeuf



Phosphatalternativen für Brühwürste

Alternatives aux phosphates dans la fabrication des saucisses échaudées



Forschungsthemen aus der Fleischverarbeitung - II

Thèmes de la recherche sur les produits carnés - II



Weichsepariertes Fleisch in der Rohwurstherstellung

Viandes traitées par un séparateur doux dans la fabrication des saucisses crues



Reduktion von Fett bzw. Kochsalz in Fleischprodukten

Réduction de la graisse / du sel de cuisine dans les produits carnés



Nährwert von verschiedenen Fleischprodukten

Valeur nutritive de divers produits carnés



Fleisch und Fleischprodukte in der Ernährung

La viande et les produits carnés dans l'alimentation



Entwicklung von sensorischen Sprachen für Fleischerzeugnisse (Salami, Lyoner)

Développement de langages sensoriels pour produits carnés (salami, lyoner)



Authentizität: Nachweis der geographischen Herkunft (Pouletfleisch, Trockenfleisch)

Authenticité: identification de l'origine géographique (viande de poulet, viande séchée)



Schwerpunkte der Fleischforschung an ALP

Aspects de la recherche sur la viande à ALP

Qualität von Schweinefleisch

- Tropfsaftverluste und deren Ursachen
- Eberfleisch (Ebergeruch, Ebermast)
- Entwicklung von analytischen Schnellmethoden

Qualité de la viande de porc

- *Pertes d'eau et leur origine*
- *Viande de verrat (odeur, engraissement)*
- *Développement de méthodes d'analyse rapides*



Kontakt / contact: Giuseppe Bee (giuseppe.bee@alp.admin.ch, ☎ 026/407 72 22)

Qualität von Rindfleisch

- Vergleich von Rinderrassen
- Fleischproduktion und Pflege von Alpweiden: Einfluss auf die Fleischqualität
- Zartheit von Rindfleisch: vom Stall auf den Teller (insbesondere Schlachtkörperkühlung)



Qualité de la viande de boeuf

- *Comparaison des races bovines*
- *Production de viande et entretien du paysage en montagne - qualité de la viande*
- *Tendreté: de l'étable à l'assiette, cas particulier du refroidissement des carcasses*

Kontakt / contact: Pierre-Alain Dufey (pierre-alain.dufey@alp.admin.ch, ☎ 026/407 72 76)

Fleischverarbeitung

- Qualität / traditionelle Fleischprodukte
- Innovative Fleischprodukte
- Ernährung (Nährwertdaten, Literatur)
- Entwicklung von analytischen Methoden

Transformation de la viande

- *Qualité / produits carnés traditionnels*
- *Produits carnés innovants*
- *Alimentation (valeurs nutritives, littérature)*
- *Développement de méthodes d'analyse*



Kontakt / contact: Ruedi Hadorn (ruedi.hadorn@alp.admin.ch, ☎ 031/323 89 48)

Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Von der Weide auf den Teller eine starke Einheit - zwei Standorte

Du pré à l'assiette une unité forte - deux sites

