

Newsletter Fleischprodukte Nr. 2 2010

Neue Forschungsgruppe

Nach einer internen Reorganisation freuen wir uns Ihnen unsere neue Forschungsgruppe „Milch- und Fleischprodukte für eine gesunde und nachhaltige Ernährung“ vorstellen zu dürfen. In der neuen Forschungsgruppe werden neben Themen rund um die Ernährung auch sensorische Veränderungen während der Lagerung untersucht. Im nächsten Jahr sind Arbeiten in den Bereichen Salzreduktion und Aromabildung, Vorkommen und Bioverfügbarkeit von Vitamin B12 und D, Farbveränderungen von Brühwurstwaren während der Lagerung, sowie die Messung und Prognostizierung von Oxidationsvorgängen (v.a. Lipide) mittels einer neuartigen Methode geplant. Mehr dazu lesen Sie unter

Interview Gysi

www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1293019389_Chollet_FuF_1_11.pdf

Haben Sie konkrete Anliegen oder Vorschläge zu diesen oder auch anderen Themen? Wir freuen uns, wenn Sie mit uns Kontakt aufnehmen! Ab ca. Mitte Januar bin ich neu unter helena.stoffers@alp.admin.ch erreichbar.

Salz und Lyoner

Salz darf in einer Wurst nicht fehlen, zuviel davon ist jedoch ungesund! Neben der Auswirkung auf den Geschmack, übernimmt Salz auch zentrale Aufgaben in der Technologie und Lebensmittelsicherheit. Im Rahmen der Salzstrategie des BAG hat ALP geprüft, wie viel Salz in Lyoner reduziert werden kann, ohne negative Folgen für die obengenannten Punkte. Resultate und Empfehlungen finden Sie unter folgendem link:

www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1293020078_Kneubuehler_FuF_26_7_10.pdf

Nährstoffgehalt von Rohpökelwaren

Abgesehen vom Gehalt an Fett, Eiweiss und Kohlenhydraten war der Nährstoffgehalt von Schweizer Rohpökelwaren bisher weitgehend unbekannt. ALP analysierte daher in einer grösseren Untersuchung fünf Sorten Rohpökelwaren. Die erhobenen Daten fliessen in die Schweizer Nährwertdatenbank ein und stehen somit allen Interessierten frei zur Verfügung. Interessante Details zu den Untersuchungsergebnissen finden Sie unter

www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1282298738_Schmid_foodaktuell_15_3_10.pdf

Vitamin B1 in Schweinefleisch

Vitamine sind essentielle Nährstoffe, welche wir mit der täglichen Nahrung aufnehmen. Vitamin B1 ist hauptsächlich für die Nerven und Muskeln wichtig und wird im menschlichen Körper kaum gespeichert. Daher muss Vitamin B1 regelmässig zugeführt werden. Die grössten Mengen an Vitamin B1 werden bei uns über Fleisch und Fleischwaren aufgenommen. Insbesondere der Verzehr von Schweinefleisch trägt zu einer regelmässigen Zufuhr von Vitamin B1 bei. Mehr erfahren Sie unter http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1282300186_Schmid_FuF_17_7_10.pdf.

ICoMST 2010

Der ICoMST-Kongress der Forschenden der Fleischbranche fand in diesem Jahr in Südkorea statt. Einen kurzen Bericht darüber finden Sie unter

www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1285772641_Chollet_Fleischforschung_20_8_10.pdf.

Bei spezifischen Fragen zu einzelnen Kongressthemen stehen wir Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Alles Wurst oder was?

Wie einige wahrscheinlich bereits wissen, findet zwischen dem 15. April und 11. September 2011 im historischen Museum Luzern eine Ausstellung zum Thema „Wurst“ statt. Die Ausstellung und zusätzliche Events beleuchten das Thema von verschiedensten spannenden aber auch aussergewöhnlichen Seiten. Auch ALP beteiligt sich als Partner und wird einen kleinen Einblick in die Wurstsensorken geben.

www.historischesmuseum.lu.ch/werbeflyer1011.pdf

www.alleswurst.ch (Seite noch in Bearbeitung)

Festtagswünsche

Das Jahr neigt sich langsam dem Ende zu, für viele von Ihnen heisst es nochmals tüchtig anpacken, denn die Festtagszeit ohne wunderbare Fleischspezialitäten ist kaum vorstellbar. Wir hoffen, dass Sie trotzdem ein wenig zur Ruhe kommen und die Weihnachtszeit im Kreise von Familie und Freunden geniessen können.

Wir wünschen Ihnen allen von Herzen frohe Festtage und einen guten Rutsch ins 2011!



Helena Stoffers-Kneubühler