

Gesünderer Schinken - Salzreduzierter Schweinerohschinken



Rohschinken mit 50% weniger Salz für eine gesündere Ernährung

Aus gesundheitlicher Sicht stellt der oft zu hohe Salzgehalt in Lebensmitteln ein Problem dar. Im Rahmen der Nationalen Reduktionsstrategie wird eine deutliche Absenkung des Fett-, Salz- und Zuckergehaltes in Lebensmitteln angestrebt.

Ziel ist es, Schweinerohschinken zu entwickeln (Lachsschinken, Schinkenspeck), deren Salzgehalt um 50% im Vergleich zum konventionellen Produkt reduziert ist.

Ermöglicht wird dies durch neuartige technologische Ansätze (a) zum Wasserentzug für eine schnellstmögliche Reduzierung des aw-Wertes sowie (b) zur homogenen Salzverteilung.

Da eine Salzreduktion technofunktionelle sowie die Sensorik und Haltbarkeit nachteilig beeinflussende Effekte mit sich bringt, sollen diese durch den Einsatz von sensorisch ansprechenden und antimikrobiell wirkenden Gewürzen sowie Salicornia (Quelle kompensiert werden).

Im Ergebnis entstehen Rohschinken mit nur 2,5% Salz, welche neben einem gesundheitlichen Mehrwert auch eine hohe mikrobiologische und sensorische Qualität sowie eine höchstmögliche Ausbeute und lange Haltbarkeit in sich vereinen.

Erste Ergebnisse

- ▶ Je nach Schinkenerzeugnis gewährleistet ein mittels Abpressen erzielter Wasserentzug von 7 bis 9% ein mikrobiologisch sicheres Produkt bei einer Ausbeute von 73 bis 80%.
- ▶ Die Rohschinken weisen insgesamt ein salzmildes Aroma, eine typisch rote Muskelfleischfarbe und eine zarte Textur auf.

Zur Verbesserung des Aromas werden derzeit Gewürzmischungen auch mit Salicornia entwickelt, um die Salzwahrnehmung zu unterstützen.

Förderung

FKZ KK5170903HV2

Laufzeit 1/2023 – 9/2024

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Kontakt

Hochschule-Anhalt
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie,
Landschaftsentwicklung
Prof. Dr. Wolfram Schnäckel
Tel.: +49 (0) 3471 355 1194
✉ wolfram.schnaeckel@hs-anhalt.de
> www.hs-anhalt.de/LEF

www.Forschung-Für-die-Zukunft.de

Gesündere Schinken



Salzreduzierte Schweine- rohschinken

**Bauchschinken mit 30% weniger Salz für eine
gesündere Ernährung**

Aus gesundheitlicher Sicht stellt der oft zu hohe Salzgehalt in Lebensmitteln ein Problem dar. Im Rahmen der Nationalen Reduktionsstrategie wird eine deutliche Absenkung des Fett-, Salz- und Zuckergehaltes in Lebensmitteln angestrebt.

Bei salzigen Schweineschinken zu entwickeln (Bauchschinken, Schinkengericht), deren Salzgehalt um 30% im Vergleich zum konventionellen Produkt reduziert ist.

Ermöglicht wird dies durch neuartige technologische Ansätze (z.B. zum Wasserentzug) für eine schneidungsfähige Reduktion des per Würfel sowie für hochgenauere Folienverpackung.

Da eine Salzreduktion technologische sowie die Sensorik und Haltbarkeit nachteilig beeinflussende Effekte mit sich bringt, sollen diese durch den Einsatz von sensorisch ansprechenden und antimikrobiell wirksamen Gewürzen sowie Salzinhibitoren (Quarfen) kompensiert werden.

Im Ergebnis entstehen Bauchschinken mit nur 1,17% Salz, welche neben einem gesundheitlichen Mehrwert auch eine hohe mikrobiologische und sensorische Qualität sowie eine nichtnegligible Ausbeute und lange Haltbarkeit mit sich bringen.

Erste Ergebnisse

- Die hoch technologischen gewürzten einstufige Rezepturen erzielten Wasserentzug von 7 bis 8% ein mikrobiologisch sicheres Produkt bei einer Ausbeute von 71 bis 80%.
- Die Bauchschinken weisen insgesamt ein sehr gutes Aroma, eine typische rote Muskelgefäßfarbe und eine sehr feste Textur auf.

Zur Verbesserung des Aromas werden derzeit Gewürzmischungen auch mit Salzinhibitoren entwickelt, um die Salzreduzierung zu unterstützen.

Förderung

FFG ANSO/PROBINE
Laufzeit: 1/2020 - 3/2024



Kontakt

Wolfram Schnäckel
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie, Land-
schaftsentwicklung

Prof. Dr. Wolfram Schnäckel
✉ wolfram.schnaeckel@hs-anhalt.de
☎ +49 (0) 3471 355 1194
🌐 www.hs-anhalt.de/LEF