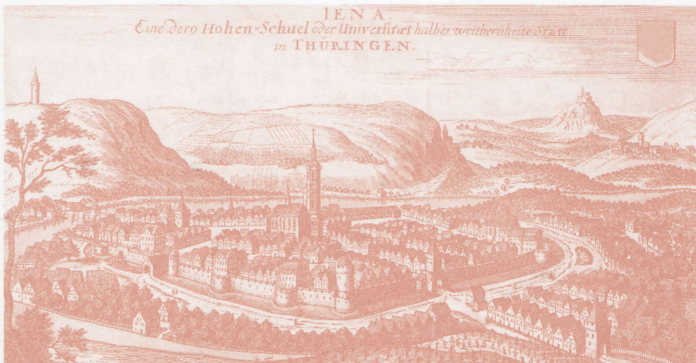

10th Symposium



Vitamins and Additives in Nutrition of Man and Animal

September, 28th and 29th, 2005
Jena/Thuringia



Abstracts

[A28]

Production of prebiotic meat products and sausages

(Herstellung prebiotischer Fleisch- und Wurstwaren)

Krickmeier Janet, Schnäckel W

Hochschule Anhalt (FH) Bernburg, FB Landwirtschaft, Ökotropologie, Landespflege, Strenzfelder Allee 28, 06406 Bernburg

Auch der aktuelle Ernährungsbericht 2004 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V. zeigt, dass für bestimmte Lebensmittelinhaltsstoffe die empfohlene tägliche Aufnahmemenge, welche die Funktionalität eines gesunden menschlichen Körpers gewährleisten soll, unterschritten wird. Über eine ausgewogene Ernährung mit viel Obst und Gemüse sowie Ballaststoffen ist ein „normaler“ gesunder Verbraucher durchaus in der Lage, sich ausreichend mit den benötigten Lebensmittelinhaltsstoffen zu versorgen. Durch eine Anreicherung von Lebensmitteln mit bestimmten Inhaltsstoffen steht jedoch die Möglichkeit zur Verfügung, gerade solchen Verbrauchern eine ausgeglichene Ernährung zu ermöglichen, die derer im Besonderen bedürfen. Der Schwerpunkt der vorliegenden Forschungsarbeit liegt in der Anreicherung von Fleisch- und Wurstwaren (Brüh-, Koch- und Rohwurst) mit essentiellen Inhaltsstoffen wie z. B. Ballast- und Mineralstoffen. Hierbei kommen Weizen- und Haferfasern, ein Selen-Zink-Mineralstoffkomplex und unter anderem auch Spirulina-Algen und Fruchtkernpresskuchen zum Einsatz. Untersucht werden soll, welche Auswirkungen eine derart veränderte inhaltsstoffliche Zusammensetzung auf die technologische Verarbeitungsfähigkeit der Wurstbräte und auf die daraus hergestellte Produktqualität sowie die sensorische Eignung, die im speziellen Aufschluss über die Verzehr- und Verkehrsfähigkeit der hergestellten Erzeugnisse gibt, ausübt. Als Ziel steht die Optimierung der inhaltsstofflichen Zusammensetzung und der jeweiligen technologischen Verfahrensführung, um einen hohen ernährungsphysiologischen Status der Fleisch- und Wurstwaren gewährleisten zu können und prebiotische Effekte zu ermöglichen.