

Das schweizerische Forschungsinformationssystem



Projekt Information

- Projektanzeige-Menü**
- [Basisinformation](#)
 - [Kontaktpersonen](#)
 - [Projektinformation](#)
 - [Forschungsbereiche](#)
 - [Beteiligte Personen](#)
 - [Organisation](#)

[Zurück zur Projektübersicht](#)

Newsflash



Bundesamt für Bildung und Wissenschaft
 Office fédéral de l'éducation et de la science
 Ufficio federale dell'educazione e della scienza
 Ufficio federal da scolaziun e scienza

Projekt Titel (orig.)	Fleischverarbeitung		
Projekt Titel (engl.)	Meat processing		
Schlüsselwörter	(Englisch) meat, processing, products, authenticity, fat quality, starter technology, ripening, composition, contamination, nutrition,		
Startdatum	10.11.2003	Enddatum	31.12.2007
Kontaktpersonen	Hadorn Ruedi Tel.Nr +41 31 323 89 48 E-mail ruedi.hadorn@alp.admin.ch Organisation Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Milch- und Fleischverarbeitung Strasse Schwarzenburgstrasse 161 PLZ / Ort 3003 Bern-Liebefeld Land Schweiz		

[top](#)

Projektinformation	Deutsch	Englisch	Französisch	Italienisch	
Schlüsselwörter		X			
Kurzbeschreibung	X				
Projektziele	X				
Umsetzung und	X	X	X	X	
Neue Kenntniss	X				
Arbeitsvorgang/ Arbeiten	X				
Kunden/Bericht	X				
Publikationen	X	X	X	X	

[top](#)

Kurzbeschreibung (Deutsch)

Tierzucht, Fütterung, Haltung, Management, Transport, Schl Verarbeitung und Lagerung/Handling sind entscheidende Fak die innere und äussere Qualität von Fleisch bzw. Fleischprod Mit dem steigenden Bewusstsein der Konsumentenschaft ste Produktionsart (Bio, Label, konventionell) und Aspekte wie G und geographische Herkunft wichtige Kaufkriterien dar. Im Rahmen des Vorprojektes "Fleischverarbeitung" wird auf abgeklärt, welche Problemstellungen in der Fleischverarbeit sind. Dabei sind folgende Tendenzen erkennbar:

- Mit der züchterisch bedingten Erhöhung des Magerfleischar in der Praxis die Probleme mit der Einhaltung des Fettzahl-G massiv verschärft. Dessen Überschreitung führt zu bedeuten den Schlachthöfen und damit zu grossen wirtschaftlichen Ein Stufe Produktion.
- In der Fleischverarbeitung werden bei der Herstellung von Rohpökewaren oft Starterkulturen eingesetzt. Neben techno Verbesserungen gewinnen beim Einsatz von Kulturen auch A

Abgrenzung zu vergleichbaren Fleischprodukten bzw. der Ers
Zusatzstoffen an Bedeutung.

- Die Authentizität von Fleischprodukten wird heutzutage du
Begleitdokumente während des gesamten Warenflusses nach
Sinne eines verbesserten Täuschungsschutzes sowie der Rück
wird der direkte Nachweis der Echtheit von Fleisch und Fleisch
immer wichtiger.

- Mit der verstärkten Ausrichtung der Konsumentenschaft auf
Regionalität stellt die Entwicklung von neuen Fleischspezialität
besondere Chance dar. Dabei gilt es, den Restriktionen der europäischen
Produktionsrichtungen (z.B. Zusatzstoffe, einzelne Verfahrener
Beachtung zu schenken.

- Neuinnovationen im Bereich der Fleischprodukte sind auch
schwierigen Zeiten wichtig. Um diese auch ernährungsphysiologisch
beurteilen zu können, sind regelmässige Analysen und Sensen
wichtigen Fleischerzeugnisse vonnöten.

- Die Sicherheit von Fleisch- und Fleischprodukten hinsichtlich
und Rückständen ist von grossem öffentlichen Interesse. Die
der Schweiz bereits durch diverse andere Institutionen wahr
wahrgenommen, weshalb die Thematik am ALP nicht prioritär
Allfällige Synergien mit dem Bereich Risk Assessment für die
Zukunft durchaus denkbar

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Projektziele (Deutsch)

1. Die Bedeutung der Fettzahl ist anhand von Fleischerzeugnissen
mit dem Projekt "Schweinefleischproduktionssysteme" - über
Erkenntnisse stellen die Basis für die Neubewertung der Fett
deren Anwendung in der Praxis dar.

2. Die zur mikrobiellen Fleischfermentation notwendigen Ko
Koordination mit dem Projekt "Mikroorganismen in Sauermilch
Fleisch" - aufgebaut und der Praxis vermittelt.

3. Zwecks Verbesserung des Täuschungsschutzes sind für au
Fleischarten aussagekräftige Parameter identifiziert und verifiziert

4. Für die Entwicklung von Fleischspezialitäten stehen neue
Verfahren zur Verfügung, mit dem Ziel der Qualitätsverbesserung
ausgewählten Fleischprodukten. Dabei wird der Schwerpunkt
regionale bzw. naturnahe Fleischprodukte gelegt. Andererseits
Fleischbranche bei der Lösungsfindung von ausgewählten technischen
Fragestellungen unterstützt.

5. Das ernährungsphysiologische Wissen zu Fleischerzeugnissen
erarbeitet und der Praxis (Fleischverarbeiter, Medien, Ernähr
Konsumentenorganisationen, etc.) kommuniziert.

6. Das Knowhow bezüglich Fleischverarbeitung wird, in Zus
der Fleischbranche, sukzessive aufgebaut und in aktualisiert
Fleischverarbeiter und Ausbildungsstätten aufbereitet.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Deutsch)

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die ange

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Englisch)

For more detailed information please contact the person in charge
project

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Französisch)

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Italienisch)

Per ulteriori informazioni vogliate contattare il responsabile r

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Neue

- Liste der Forschungsideen

**Kennnisse/Literatur
(Deutsch)**

- Liste Interessenten Fleischverarbeitung, Besuchsprotokolle
- Literatur gemäss Literaturliste und diverse Publikationen (r zu erfassen)
- Ressourcenliste
- Projektbeschreibung zu Dissertation Fleisch-Authentizität
- Der Kompetenzbereich Fleischverarbeitung wird neu aufgef seinen Anfängen.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Arbeitsvorgang/Stand der
Arbeiten
(Deutsch)**

- Kompetenzaufbau :
- Networking:
 - Diverse Besuche bei weiteren Fleischverarbeitern ausstehe aufgebaute Kontakte zu Forschungsinstitutionen, Behörden s Fleischbranche weiterentwickeln
 - Enger Kontakt zu ABZ Spiez aufbauen (Nutzung Pilot Plant, Transfer, Anlaufstelle für Metzgerschaft
 - später: Lancierung von Erfahrungsgruppen Fleischverarbeit neutraler Leitung des ALP
 - Kompetenzaufbau Fleisch in den einzelnen ALP-Supportber Inanspruchnahme von Kapazitäten und Kompetenzen an der Liebefeld und Posieux regeln (im Zusammenhang mit der Fu ALP)
 - Aufbau von Kompetenzen für Beratung und Information vo Kreisen (Fleischverarbeiter, Landwirtschaft, Behörden, ander Forschungsinstitutionen, Ernährungsberater-/innen, Konsum Fettzahl :
 - Tiere vorzugsweise aus Projekt "Schweinefleischproduktion 2004 Versuch mit 6 Varianten (zwei verschiedene Absetzfutt Wochen vor Schlachtung einsetzen) zu je 10 Mastschweinen Schlachtung und Zerlegung an ALP Posieux
 - Verarbeitung am ABZ Spiez zu ausgewählten Fleischprodukt aus Brühwürsten, Rohwürsten und Rohpökelfleisch vorgeseh
 - Bestimmung der Fettzahl, von Fettoxidations-, rheologische sensorischen Parametern
 - Mikrobielle Fermentation :
 - Kompetenzaufbau an ALP bezüglich mikrobieller Fermentat Fleischbereich und Abklärungen mit Fleischverarbeitern und
 - Technologische Verbesserungen: Starterkulturen mit schw Charakter, im Bedarfsfall Entwicklung entsprechender Kultur
 - Ersatz von Zusatzstoffen über Starterkulturen: Nitrat/Nitrit Restriktionen)
 - Starterkulturen zur Charakterisierung von Fleischprodukter der geschützten Ursprungsbezeichnungen, Labelprogramme) Authentizität von Fleisch :
 - Geflügelfleisch: geographische Herkunft, Trockenfleisch: Hi Rohmaterials bzw. regionale Herstellungsweise
 - Dissertation im Juni 2003 lanciert, voraussichtliche Dauer:
 - Zusammenarbeit mit ETHZ, BAG und weiteren Institutioner Technologische Verbesserung der Qualität von Fleischprodukt
 - Regionale und naturnahe Fleischprodukte:
 - integrale Verwertung von Bioschlachtkörpern, hohe Qualität Restriktionen
 - Unterstützung bei Charakterisierung von regionalen Fleisch IGP)
 - Lösungen für aktuell aufkommende Technologieprobleme d Fleischverarbeiter anbieten:
 - Alternativen für Zusatzstoffe (Nitrit/Nitrat, Phosphat, weite
 - Farbstabilität von verpackten Fleischerzeugnissen
 - Zerfall von geschnittenem Kochschinken
 - Ernährungsphysiologisches Wissen :
 - Aufbau eines Fleisch-Panels mit HSW und ALP Posieux
 - Nährwertanalysen zwecks Aktualisierung von schweizerisch Nährwerttabellen
 - Literaturrecherchen zu aktuellen Themen
 - Risikobeurteilung : Generelle Abklärungen zum Themenkomj nach Aktualität

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Kunden/Berichterstattung
(Deutsch)**

- Fleischverarbeiter
Organisationen der Land- und Fleischwirtschaft
Behörden (Bund, Kantone)

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Publikationen
(Deutsch)**

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die ange

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Publikationen
(Englisch)**For more detailed information please contact the person in c
project

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Publikationen
(Französisch)**

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

**Publikationen
(Italienisch)**

Per ulteriori informazioni vogliate contattore il responsabile r

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Forschungsbereiche**Fachbereiche****% Disziplinen gemäss CERIF-Klassifikation**

100 T430 Lebensmitteltechnologie

Politikbereich / NABS

100 Landwirtschaftliche Produktivität und Technologie

[top](#)

Beteiligte Personen**Beteiligungsart**

Kontaktperson, Hadorn Ruedi

Tel.Nr +41 31 323 89 48**E-mail** ruedi.hadorn@alp.admin.ch**Organisation** Eidg. Forschungsanstalt für
Nutztiere und Milchwirtschaft
Milch- und Fleischverarbeitung**Strasse** Schwarzenburgstrasse 161**PLZ / Ort** 3003 Bern-Liebefeld**Land** Schweiz

[top](#)

Forschungsorganisation**ALP** Agroscope Liebefeld-Posieux
Eidgenössische Forschungsanstalt
für Nutztiere und Milchwirtschaft**Strasse** Rte de la Tioleyre 4**PLZ / Ort** 1725 Posieux**Land** Schweiz**E-mail** info@alp.admin.ch**Bereich**

3 Tierische Produktion und Lebensmittel tierischer Herkunft

Projektnummer

3.2.6

Projekt-Status

Aktiv

Kosten bewilligt

(Betrag nicht veröffentlicht)

Letzte Mutation

14.03.2005

[top](#) | [zurück zur Projektliste](#)

Copyright + Disclaimer