

Pressemitteilung

Pökelfstoffe: Wenn überhaupt, dann gezielt

Der Leitfaden „Herstellung von sicheren Öko-Fleisch- und -Wurstwaren ohne und/oder mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen“ wird am 21. Februar auf der ‚Biofach‘ in Nürnberg vorgestellt (15 Uhr, Raum Prag).

(Frankfurt, 19.2.2008) Ökologische Fleisch- und Wurstwaren werden heute überwiegend ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen hergestellt. Um die Sicherheit und Qualität der Produkte zu gewährleisten, müssen die Herstellungstechniken entsprechend angepasst werden. Der Leitfaden bietet Hilfestellung beim Neueinstieg und bei der Optimierung bislang praktizierter Herstellungsweisen.

Die Fachpublikation für Fleischer bietet auf 50 Seiten übersichtlich und gut strukturiert Informationen zur Problematik und zu Lösungsansätzen einer pökelfstofffreien Herstellung bzw. einer Herstellung mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen. Behandelt werden die Wirkungsweisen von Nitrit aus mikrobiologischer Sicht und die entstehenden Probleme bei Reduzierung bzw. völligem Verzicht auf Nitrit. Außerdem werden Probleme und ihre Lösungen bezogen auf die einzelnen Wurstarten (Rohwurst, Brühwurst, Kochwurst, Rohpökelfware, Kochpökelfware und Konserven) beschrieben. Für die einzelnen Produktionsschritte werden die wichtigsten Prozessparameter mit den jeweiligen empfohlenen Werten angegeben. Abgerundet wird die Publikation mit Informationen zur Qualitätssicherung, zur F-Wert-Berechnung und zu den Bereichen Aufschneiden, Verpacken und Lagern.

FiBL Deutschland e.V.

Galvanistraße 28
D-60486 Frankfurt a.M.
Tel. +49 69 7137699-0
Fax +49 69 7137699-9

E-Mail info.deutschland@fibl.org

www.fibl.org

FiBL-Kontakt

- > Boris Liebl, FiBL Deutschland e.V. ; Telefon +49 69 7137699-74
Fax +49 69 7137699-9; E-Mail: boris.liebl@fibl.org

Vortrag Biofach, Nürnberg, am Donnerstag, 21.2.2008

- > 15-16 Uhr Raum Prag
Sichere Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren ohne bzw. mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen; Vorstellung eines Leitfadens für Praktiker.
- > Referenten: Dr. Alexander Beck, Büro Lebensmittelkunde & Qualität
Prof. Dr. Karl-Friedrich Lücke, Hochschule Fulda, Renate Dylla, Büro Lebensmittelkunde & Qualität, und Boris Liebl, FiBL, Deutschland
- > Weitere Vorträge von FiBL-Mitarbeitenden unter:
www.fibl.org/aktuell/termine/2008/biofach-fibl-vortraege.php

Angaben zur Publikation

- > Herstellung von Öko-Fleisch- und Öko-Wurstwaren ohne oder mit reduziertem Einsatz von Pökelfstoffen; Alexander Beck, Renate Dylla, Markus Geißlinger, Hermann Jakob, Boris Liebl, Friedrich-Karl Lücke
FiBL, Leitfaden, 2008, 67 Seiten, Bestellnr. 1485; Preis 13.50 CHF, 20.00 EUR.
- > www.fibl.org/shop/artikel/hb-1485-poekelleitfaden.html

Diese Medienmitteilung im Internet

Sie finden diese Medienmitteilung im Internet unter:
www.fibl.org/aktuell/pm/2008/0219-poekelstoffe.php