

Pressemitteilung

Senat der Bundesforschungsanstalten im Geschäftsbereich des BMELV

Dr. Michael Welling

13.12.2000

<http://idw-online.de/de/news28329>

Forschungsergebnisse

Biologie, Ernährung / Gesundheit / Pflege, Informationstechnik, Medizin, Tier / Land / Forst
überregional

Wie lange bleibt ein Fisch frisch?

Qualität von Fischfilets bei Kühlschrank-Lagerung untersucht

Der Pro-Kopf-Verbrauch an Fischen, Krebs- und Weichtieren in Deutschland liegt bei rund 14 Kilogramm pro Jahr. Unsicherheit besteht beim Verbraucher häufig bei der Frage der Haltbarkeit von Frischfisch im Kühlschrank.

In der Bundesforschungsanstalt für Fischerei in Hamburg untersuchten der Lebensmittelchemiker Reiner Ranau und der Mikrobiologe Dr. Carsten Meyer im Institut für Biochemie und Technologie die Haltbarkeit und Qualitätsveränderungen von rohen Fischfilets während der Haushaltslagerung im Kühlschrank. Erste Ergebnisse haben sie jetzt in der Fachzeitschrift "Informationen aus der Fischereiforschung" veröffentlicht.

Grundlage ihrer Versuchsreihen waren Filets verschiedener Fischarten: Seelachs (Magerfisch), Rotbarsch (mittelfetter Fisch) sowie Filets vom Lachs (fetter Fisch). Neben der sensorischen Bewertung - also Aussehen, Geruch und Geschmack - ermittelten die Wissenschaftler den pH-Wert und bestimmten die Keimzahl.

"Die Untersuchungen haben gezeigt, dass rohe Fischfilets nach 1-2 Tagen Lagerung bei Kühlschranktemperaturen (6-9 °C) durchaus noch genussfähig sind und nach ausreichender Erhitzung ohne gesundheitliche Bedenken verzehrt werden können", erläutern die Forscher. Allerdings: "Nach zwei Tagen traten häufig ein stark fischiger Geruch und bitterer, traniger Geschmack auf - typische Anzeichen für einen einsetzenden Verderb. Bestätigt wurden die sensorischen Befunde durch hohe Keimzahlen". Besonders schnell setzte der Verderb bei roh gelagertem Rotbarschfilet ein.

Die Genussfähigkeit der gelagerten Filets sei auch stark von der Ausgangsqualität, der Frische und den hygienischen Verhältnissen im Kühlschrank abhängig, resümieren die Forscher. "Sehr wichtig ist auch eine ausreichende Erhitzung während des Garens. Eine Kerntemperatur von 70 °C sollte erreicht werden." In diesem Zusammenhang spielt auch die Art der Erhitzung bei der Zubereitung eine Rolle: Ranau und Meyer stellten fest, dass beim Fritieren bei 180 °C sämtliche Mikroorganismen abgetötet wurden, während beim Braten in der Pfanne ein Abtöten der Keime nicht immer vollständig war.

Die Untersuchung "Qualitätsveränderung von rohen Fischfilets bei Kühlschrank-Lagerung" ist veröffentlicht in der Zeitschrift "Informationen für die Fischwirtschaft aus der Fischereiforschung", 2/2000 (47. Jahrg.), S. 102-105.

Um Belegexemplar wird gebeten

URL zur Pressemitteilung: <http://www.dainet.de/bfafi>

URL zur Pressemitteilung: http://www.dainet.de/bfafi/iud/iud-d/veroeff/inf_n_dt.htm