

Press release**Max Rubner-Institut - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel****Dr. Iris Lehmann**

10/22/2019

<http://idw-online.de/en/news725714>Research projects, Transfer of Science or Research
Zoology / agricultural and forest sciences
transregional, national**Wertschöpfende Verarbeitung von Eberfleisch - Verzicht auf Ferkelkastration**

Ein neues Forschungsprojekt setzt auf einen innovativen Ansatz, um Ebergeruch bei der Herstellung von Wurstwaren abzubauen: Das Projekt „Enzymatischer Abbau von Ebergeruch-Substanzen während der Herstellung von Fleischprodukten“ (Boar taint removal, BoTaRem), das am 1.8.2019 gestartet wurde, zielt auf eine Neutralisierung der Geruchskomponenten während der Herstellung von Brühwurst. Für die Beseitigung des Ebergeruchs werden geeignete Enzyme identifiziert und anschließend für die Verwendung aufgearbeitet.

Ebergeruch ist ein Fehlgeruch, der vor allem bei nicht kastrierten männlichen Mastschweinen auftritt. Der Verzehr von geruchsbelasteten Fleischprodukten äußert sich auch in einem unangenehmen Geschmack. Aus Tierschutzgründen ist die Ferkelkastration ohne Betäubung ab dem 1.1.2021 verboten. Erlaubt sind zukünftig die (Jung-) Ebermast, die Immunokastration und die Kastration mit Betäubung und Schmerzausschaltung. Der völlige Verzicht auf die Kastration vermeidet das Erleiden von intra- und postoperativen Schmerzen und verbessert so das Tierwohl der Ferkel. Damit verbunden ist jedoch das Risiko für das Auftreten von zum Teil erheblichen Geruchs- und Geschmacksabweichungen („Ebergeruch“) mit Eintreten der Pubertät. Das Forschungsprojekt „Enzymatischer Abbau von Ebergeruch-Substanzen während der Herstellung von Fleischprodukten“ (Boar taint removal, BoTaRem), das am 1.8.2019 gestartet wurde, zielt daher auf eine Neutralisierung der Geruchskomponenten während der Herstellung von Brühwurst. Für die Beseitigung des Ebergeruchs werden zunächst geeignete Enzyme identifiziert und anschließend für die Verwendung aufgearbeitet. Dabei muss das Herstellungsverfahren der Brühwürste gegebenenfalls an den Einsatz der entsprechenden Enzyme angepasst werden. Zudem wird die Qualität der Brühwürste umfassend sensorisch beurteilt und die Verbraucherakzeptanz des Verfahrens untersucht. Abschließend ist in Zusammenarbeit mit mittelständischen Firmen geplant, das Verfahren im Praxistest zu bewerten.

Am 18.10.2019 fand an der Universität Gießen das erste Projekttreffen (Kick-Off-Meeting) der Forschungsstellen mit dem Projektbegleitenden Ausschuss statt. Letzterer besteht aus den Vertretern der beteiligten Unternehmen. Auf der Sitzung wurden die zukünftigen Arbeiten vorgestellt und besprochen. Die von den Wissenschaftlern vorgestellten Inhalte wurden mit den Firmen- und Verbandsvertretern abgestimmt. Dies sichert eine praxisorientierte Bearbeitung des Forschungsprojekts.

Die Laufzeit des Projektes ist bis 2022. Es wird unter Federführung des Max Rubner-Instituts, Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch am Standort Kulmbach in Zusammenarbeit mit dem Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie der Justus-Liebig-Universität Gießen und der Abteilung Produktqualität tierischer Erzeugnisse der Georg-August-Universität Göttingen durchgeführt.

Das Vorhaben wird von der Forschungsvereinigung Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI), über die Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen (AiF) gefördert.

contact for scientific information:

Fachlicher Kontakt:

Dr. Dagmar A. Brüggemann (Leiterin)
Dr. Bertolt Kranz (Projektleiter)
Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch
E.-C.-Baumann-Straße 20
95326 Kulmbach

E-Mail: dagmar.brueggemann@mri.bund.de
E-Mail: bertolt.kranz@mri.bund.de