

Red & Soft

Fleischveredelung unter kontrollierten atmosphärischen Bedingungen.

„Im Laufe dieses Projektes ist es gelungen, optimale Rindfleischreifungsqualitäten in möglichst kurzer Zeit ohne Fehlreifungen unter kontrollierten Bedingungen zu erzielen

LIM Dr. Günter Reisinger
BIOANALYTIKUM - Institut für Bioanalytik und Hygiene GmbH

Projektlaufzeit: Sept. 01 -Dez. 01

Die kontrollierbare möglichst rasche Reifung von edlen Fleischteilen unter Berücksichtigung der Qualität und möglichst langen Haltbarkeiten war der Kernansatz des Projektes.

Mit Hilfe von Begasungs-, Druck- und Verpackungstechniken wurden verschiedene Rindfleischteile behandelt bzw. einer kontrollierten Reifung unterzogen.

Dazu wurden verschiedene Versuchsansätze zur kontrollierten Fleischreifung analysiert, innerhalb dieser Versuchsreihen verschiedene Drücke und Gasgemische variiert und aus den erhaltenen lebensmittelrelevanten Daten der Reifungsprozess in seiner Gesamtheit dargestellt, optimiert und etabliert.

Die sensorische Qualität sowie die mikrobiologisch-hygienische Beschaffenheit der Ware wurden im laufenden Prozess im Hinblick auf die Verkehrsfähigkeit geprüft bzw. überwacht.

BIOANALYTICUM
Institut für Mikrobiologie
u. Hygiene GmbH
Naarnerstr. 64/4
4320 Perg



Linde Gas GmbH & Co KG
Waschenberger Str. 13
4651 Stadl-Paura



Nothhaft
Fleisch-Wurst-Imbiß GmbH
Edtstr. 14
4060 Leonding

Projektergebnisse

- Innerhalb der Versuche und Analysen auch im Vergleich zum Tendertainersystem (ist ein bestehendes altes System zur Fleischreifung) konnten Ergebnisse erzielt werden, die nach Optimierung und Verbesserung des Begasungs- bzw. Drucksystems, eine sehr gute und sichere Qualität von Fleischreifung zeigten.
- Optimale Begasungs- bzw. Druck- aber auch insbesondere Verpackungsverhältnisse wurden für die jeweiligen zu reifenden Rindfleischqualitäten entwickelt und standardisiert.
- Für die Fleischindustrie bzw. das Fleischneg Gewerbe ermöglicht dieses Reifungssystem ein sicheres Qualitätssystem mit kurzen kostenminimierenden Herstellungszeiten.
- Die erhaltenen Fleischqualitäten zeichnen sich durch längere Haltbarkeiten bzw. sehr rote, intensive Fleischoberflächentextur aus.
- Durch kürzere Reifungen gibt es auch kürzere Lagerzeiten bzw. Warendurchlaufzeiten.

Weiterführender Nutzen

- Projektrealisierung im Fleischbereich mit breiter Anwendungsperspektive.
- Umsetzung in anderen oberösterreichischen Betrieben mit begleitendem Consulting bzw. Gutachten.
- Vorteile für Kooperationspartner: Umsatzsteigerung, Auftragerhöhung sowie Arbeitsplatzsicherung.
- Insgesamt sind die definierten Ziele der Partner erreicht worden.
- Optimierung der Warenwirtschaft und Verhinderung von Fehlreifungen, Verlusten bzw. enorme Kostenreduktionen durch die kurzen Lager- bzw. Reifungszeiten.
- Systemimplementierung bei bestehenden Kunden, Untersuchungsaufträge zur Bestimmung der Fleischqualität.
- Vorreiter bei neuen Technologien.



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

Der LC OÖ wird von der VKB-Bank unterstützt. Herzlichen Dank!

VKB | Bank