

Qualitätsbestimmung, Rückmeldung und Aufbau einer kontrollierten Schweinefleischproduktion

Entwicklung eines Messgerätes zur Bestimmung des pH-Wertes sowie der Leitfähigkeit von Schweinefleisch.

„Wir reagieren mit diesem Projekt auf die steigende Nachfrage nach kontrolliertem und qualitativ hochwertigem Schweinefleisch. Damit setzen wir einen Schritt, um unsere Betriebe und deren Wettbewerbsfähigkeit durch Produkt- und Prozessinnovationen sowie Nutzung von Synergien zu sichern und zu stärken.“

Karl Würthinger
Würthinger Karl

Projektlaufzeit: Mai 01 -Dez. 01

Aufgrund von Qualitätsproblemen in der heimischen Fleischwirtschaft (ungenügende Kontrollen der Fleisch- und genetischen Beschaffenheit) hatten sich die beteiligten Partner zum Ziel gesetzt, einerseits ein Messgerät zur pH-Wert-, Leitfähigkeits- und Temperatur-Messung zu entwickeln, und andererseits gemeinsam mit landwirtschaftlichen Betrieben über die Anhebung der inneren Fleischqualität ein Markenfleischprogramm zu etablieren.

Weiteres Ziel war es durch ein neu installiertes Rückmeldesystem bezüglich der Qualität von Schweineinnereien zwischen Schlacht- und landwirtschaftlichen Betrieben die Fleischqualität zu optimieren.

Das speziell auf Kundenbedürfnisse der Fleischwirtschaft angepasste Gerät soll sowohl im In- als auch im Ausland vertrieben werden.



Ginzinger Electronic
Systems GmbH
Kirchengasse 8
4952 Weng im Innkreis



Hybeda GmbH
St. Georgen 46
4982 St. Georgen



Würthinger Karl
Pettenbach 91
4643 Pettenbach

Projektergebnisse

- Die genetischen Voraussetzungen der Zuchttiere wurden weiterentwickelt und die Zusammensetzung der Futtermittelrezepturen optimiert.
- Durch eine spezielle Auswertesoftware sind sofortige Rückschlüsse auf die Schweinefleischproduktion möglich.
- Schaffung eines weiteren Standbeines, um künftig ein komplettes System der Markenfleischproduktion anzubieten.
- Möglichkeit alternative Futtermittel, garantiert frei von Leistungsförderern, auch im Ferkelbereich anzuwenden. Die Ergebnisse können sofort und sicher geprüft werden.
- Erweiterung des bestehenden Messgerätesortiments um pH- Wert und Leitfähigkeitsmessung.
- Durch die Modulbauweise, in Hard- und Software, ist eine schnelle Reaktion auf Markterfordernisse möglich, was eine Absicherung des Unternehmens bedeutet.
- Imageaufbau als kompetenter Ansprechpartner und als Problemlöser im Bereich Warenanalyse.
- Dem oberösterreichischen Lebensmittelmarkt wird eine gleich bleibend hohe Fleischqualität, welche Verarbeitungsverluste minimiert, sowie ein einfach zu bedienendes Messgerät, womit die Betriebe in der Lage sind, schnell und sicher die Rohstoffauswahl für den am geeignetsten Verwendungszweck zu finden, angeboten.

Weiterführender Nutzen

- Nutzung der gewonnenen Erkenntnisse.
- Durch die Weiterentwicklung des Messgerätes verlängert sich der Produktlebenszyklus.
- Zeitgewinn bei Ersatzteilen und Reparaturen, da die Geräte in Österreich produziert werden.
- Bessere Servicepolitik



Nähere Informationen und Auskünfte unter:

www.lebensmittel-cluster.at

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

