

Entwicklung eines neuartigen Fettersatzstoffes auf Basis kollagenhaltiger Rohstoffe zur Energiereduzierung von Rohwurst

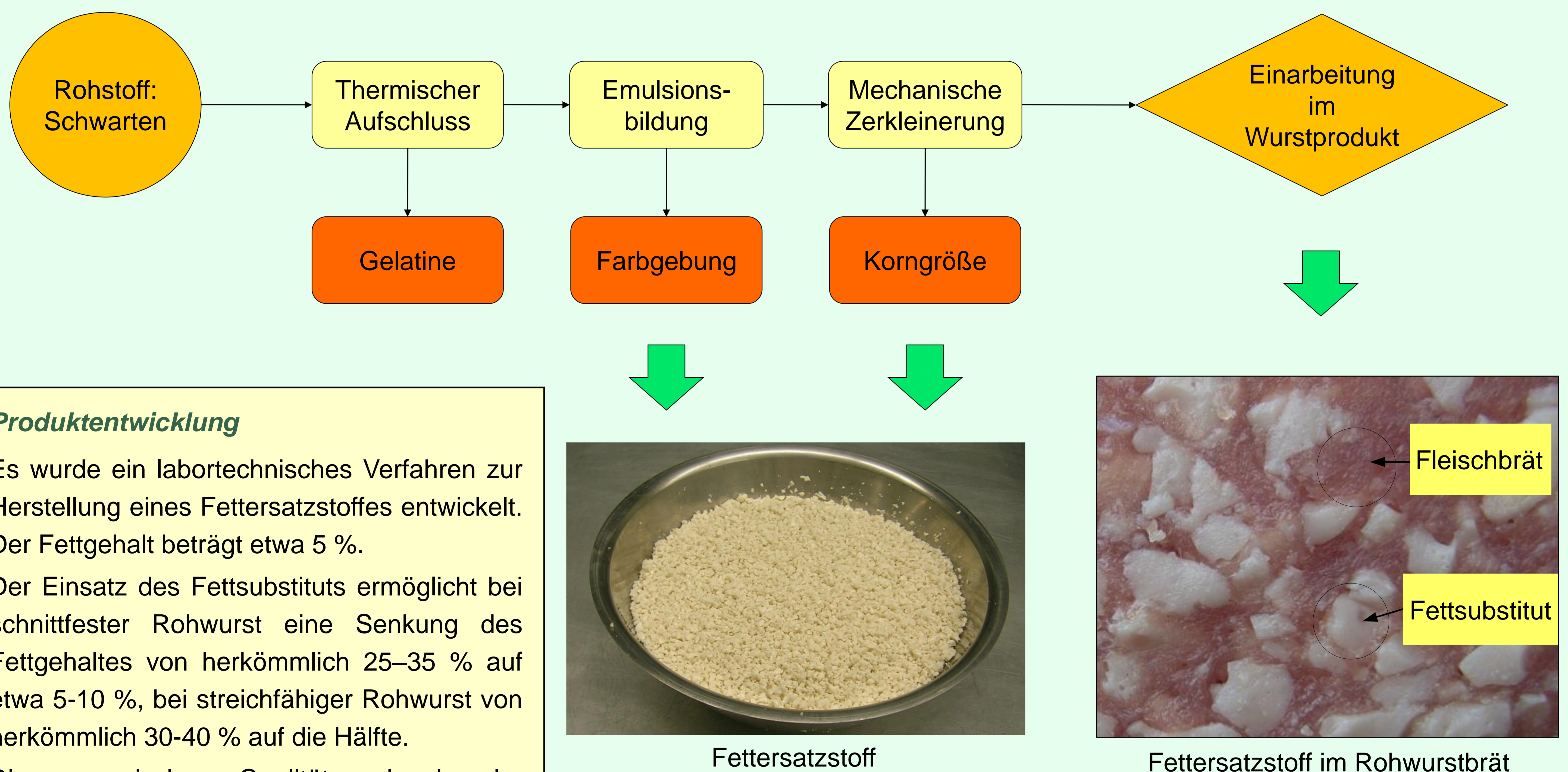
Problem

In Deutschland sind 66 % der Männer und 51 % der Frauen übergewichtig oder adipös (Nationale Verzehrsstudie II, 2008). Dies ist unter anderem auf eine zu fettreiche Ernährung zurückzuführen.

Schnittfeste Rohwurst, z. B. Salami, enthält etwa 25-35 % Fett, streichfähige Sorten wie beispielsweise Teewurst sogar 30-40 %. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Rohwurst lag in Deutschland im Jahr 2007 bei 5,3 kg. Eine Reduzierung des Fettgehaltes in Rohwurst kann dazu beitragen, die spezifische Fettaufnahme zu verringern.

Zielstellung

Ziel der Entwicklung ist eine signifikante Reduzierung des Fettgehaltes in Rohwurstprodukten mittels Substitution des Speckanteils durch einen Fettersatzstoff. Die sensorischen Eigenschaften sowie der haptische Eindruck des Substituts im neu entwickelten Produkt sollen dem konventionellen Produkt entsprechen und sogar übertreffen. Eine natürliche und zugleich preiswerte Rohstoffquelle kann in Hinblick auf Verbraucherakzeptanz und Preisbildung ein konkurrenzfähiges Endprodukt garantieren.



Produktentwicklung

Es wurde ein labortechnisches Verfahren zur Herstellung eines Fettersatzstoffes entwickelt. Der Fettgehalt beträgt etwa 5 %.

Der Einsatz des Fettsubstituts ermöglicht bei schnittfester Rohwurst eine Senkung des Fettgehaltes von herkömmlich 25–35 % auf etwa 5-10 %, bei streichfähiger Rohwurst von herkömmlich 30-40 % auf die Hälfte.

Die sensorischen Qualitätsmerkmale der fettreduzierten Rohwurstprodukte sind dabei vergleichbar mit denen konventioneller Rohwürste.

Fazit

Die Konsumentenerwartung kann mit dem neuartigen Fettersatzstoff voll erfüllt werden. Es wird eine steigende Verbraucherakzeptanz gegenüber den ernährungsphysiologisch höherwertigen energiereduzierten Produkten erwartet.

Schnittbilder von **konventioneller** Salami (mit Speck) und **fettreduzierter** Salami (mit Fettersatzstoff)



etwa 35 % Fett



5- 10 % Fett

Fotos: F. Reimold (TU Berlin)