



Wirkung der Kräuter wissenschaftlich bewiesen

Die Berner Fachhochschule für Agrar, Forst- und Lebensmittelwissenschaften hat vergangenen Sommer in einem Versuch festgestellt, dass das Fett der Kräuterschweine eine statistisch signifikant höhere Oxidationsstabilität aufweist. Dies soll nicht nur zu Vorteilen in der Lagerstabilität des Fleisches führen, sondern auch sensorischen Vorteile des Schweinefleisches ergeben.

Kräuterschweine sind deutlich stabiler gegenüber Oxidationsprozessen

Jede Oxidation von Fetten führt zu einer Qualitätsverminderung, die schlussendlich zu einem ranzigen Geschmack führen kann. Dies ist mitunter ein Grund, dass Fleischprodukte nicht ewig gelagert werden können. Eine höhere Stabilität des Fettes ist deshalb wünschenswert. Um diese Eigenschaft überprüfen zu können, wurde ein sogenannter Ranzimat zu Hilfe genommen. Die Fettproben wurden in der Folge auf 120 °C erhitzt und einem Luftstrom von 20 Litern pro Minute ausgesetzt. Die sogenannte Induktionszeit gibt an, wie lange es unter diesen Bedingungen dauert, bis die Selbstoxidation des Fettes einsetzt. Je länger die Induktionszeit ist, desto höher ist die Oxidationsstabilität. Im Versuch wurde festgestellt, dass die Induktionszeit in der Versuchsgruppe um 30% über derjenigen der Kontrollgruppe lag.



Bereits in früheren Versuchen konnte nachgewiesen werden, dass dank dem Einsatz der speziellen Kräuter im Futter der Schweine, die Peroxydzahl im Fett 12 Stunden nach der Schlachtung signifikant tiefer war. Die Forscher stellen fest, dass das Kräuterfleisch viel stabiler gegen eine Oxidation ist und folgern daraus, dass die Produkte auch länger gelagert werden können. Zudem dürften mit der Oxidation eingehende geschmackliche Veränderungen im geringeren Mass auftreten.

Geringere Gewichtsverluste

Regelmässig Grund zu Ärger bieten Fleischstücke, die bei der Lagerung und beim Kochen wesentlich an Gewicht verlieren. Im Versuch wurde deshalb auch untersucht, ob die Kräuterschweine diesbezüglich positive Eigenschaften aufweisen. In der Versuchsgruppe lag der Tropfsaftverlust um erfreuliche 9.2% tiefer. Zudem war der Kochsaftverlust leicht geringer.

Eine Chance für jeden Metzger und Gastronomen

Die Analysen unterstreichen bereits früher gemachte Erfahrungen und zeigen deutlich, dass sich das Kräuterfleisch vom konventionellen abhebt. Die stark verbesserte Oxidationsstabilität ist nicht nur aus Gründen der Gesundheit wünschenswert, sondern bietet auch bei der Verarbeitung zu Dauerprodukten dem Metzger ganz neue Möglichkeiten. Der Konsument profitiert schlussendlich von einem geschmacklich hervorragenden Produkt.