



Dieses Vorhaben wird mit Mitteln des Europäischen Sozialfonds Plus / Europäischen Fonds für regionale Entwicklung gefördert.

Dieses Projekt wird gefördert durch



**Kofinanziert von der
Europäischen Union**



Entwicklung eines Verfahrens zur Herstellung von nitrit-/nitrat-/salzreduziertem Rohschinken

Wie lässt sich der hohe Salzgehalt von gepökelttem Rohschinken deutlich reduzieren? Mit dieser Frage beschäftigt sich nun das Vorhaben „Salzreduzierter Rohschinken durch Verfahrenskombination“ (kurz „SaRKom“), das das DIL Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik e. V., die KLÜSTA Schinken GmbH & Co. KG und die sb pack GmbH & Co. KG gemeinsam gestartet haben. Gefördert wird das Forschungsprojekt von der NBank.

Für die Herstellung von Rohschinken gibt es verschiedene Möglichkeiten: Entweder wird das Fleisch mit Pökelsalz und einer speziellen Gewürzmischung eingerieben (Trockenpökellung) oder aber in eine Salzlake gelegt (Nasspökellung). Diese Verfahren können bis zu zehn Wochen lang dauern. Mit der Impfpökellung gibt es aber auch ein Schnellreifeverfahren, das nur wenige Tage benötigt.

Doch alle Verfahren haben gemein, dass die Pökellung dann abgeschlossen ist, wenn eine definierte Salzmenge den Kern des Schinkens erreicht und dieser ausreichend Flüssigkeit verloren hat. Es folgen eine Trocknung und gegebenenfalls eine Räucherung, ehe der Schinken zum Nachreifen aufgehängt wird.

Am Ende steht ein Produkt mit einem hohen Salzgehalt. Doch die hohe Dosierung von Natriumchlorid (NaCl) und insbesondere von Pökelsalz im Lebensmittelbereich steht zunehmend in der Kritik. Denn ein zu hoher Salzkonsum in der Ernährung gilt als ein Hauptrisikofaktor für Bluthochdruck, Nierenbelastung und Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Aus diesem Grund liegt der Fokus des nun gestarteten Forschungsprojekts in der Herstellung von Rohschinken aus Schweinehälften, der mindestens 25 Prozent salz- und pökelfstoffreduziert ist. Dies beinhaltet die Erforschung einer neuen, kombinierten Verfahrenstechnologie zur Behandlung der Fleischwaren sowie Konzipierung, Konstruktion und Bau einer Anlage zur Verarbeitung von Schweinehälften.

Durch dieses innovative Verfahren sollen Diffusionsvorgänge optimiert und trotz deutlich reduzierten Kochsalz- und Pökelfstoffgehalten eine mikrobiologische Stabilität erzielt werden, wie sie auch konventionelle Rohschinken-Erzeugnisse aufweisen. Die Konsumenten haben dann erstmalig die Möglichkeit eine Alternative auszuwählen, um sich gezielt gesünder zu ernähren.

Für Rückfragen zum Vorhaben wenden Sie sich gerne an Patrick Stamme von KLÜSTA Schinken, Marco Bergmann von sb pack oder Jens Schröder vom DIL, die das Projekt koordinieren.