

## **„Wilde Wutz“**

### **Herstellung eines HPP-behandelten Rohwursterzeugnisses mit Trockenpflaumen unter mikrobiologischer Betrachtung, sowie sensorischer Beurteilung**

**von Ronny Roll FFT6.1**

Emil-Fischer-Schule Oberstufenzentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnik Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin

Weiterbildung zum staatlich geprüften Lebensmitteltechniker Fachrichtung Fleisch und Fleischerzeugnisse

---

„Wilde Wutz“ ist eine im Rahmen des Studiengangs, zum Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker, als Bestandteil der Abschlussprüfung angefertigte Projektarbeit. Die Projektarbeit umfasst die selbstständige Vorbereitung, Produktion und Nachbereitung eines Produktes, sowie dessen technologische, mikrobiologische, lebensmittelchemische, sensorische und lebensmittelrechtliche Be- und Auswertung im Rahmen der Qualitätskontrolle.

Die Projektarbeit soll dem Leser einen Überblick über anzuwendende Technologien, zum Thema Rohwurst und einen Einblick in die Wichtigkeit der Qualitätskontrollen verschaffen. Dazu werden der Herstellungsprozess und die Haltbarmachung des Produktes, sowie die angewandten Analysemethoden erklärt, Ergebnisse und deren Auswertung aufgezeigt.

Die Findung des Themas entstand aus dem Gedanken ein Rohwurstzeugnis herzustellen, welches den kräftigen Geschmack von Wildschweinfleisch mit einer süsslichen und fruchtigen Note vereint. Als fruchtige Komponente wurde sich für die Verarbeitung von Trockenpflaumen entschieden, da dies eine traditionelle Kombination zu Wildfleisch darstellt. Die Namensgebung basiert darauf, dass zum einen Wildschweinfleisch verarbeitet wurde und zum anderen der Begriff „Wutz“ in einigen Regionen Deutschlands als ein gängiges Synonym für Schwein gilt.

Durch eine Zusammenarbeit mit dem Unternehmen MULTIVAC, wurde der Prozessschritt der Kaltpasteurisation in Form einer HPP-Behandlung ermöglicht um Starterkulturen und Enzyme zu deaktivieren und so die vollständige Verstoffwechslung, der durch die Trockenpflaume eingebrachten Zucker, abzubrechen und so den fruchtigen Geschmack der Pflaume zu erhalten.

Das fertige Produkt wies ungewünschte Abweichungen im Geschmack auf welche auf die Anwesenheit von Hefen, die durch das spanische, tiefgefrorene Wildfleisch eingebracht wurden, zurückzuführen sind. Durch diese wurden ungewollt, zusätzliche Kohlenhydrate zu Stoffwechselprodukten umgesetzt, welche den Geschmack negativ beeinflussten.

#### **FAZIT**

Es wurde ein interessantes Produkt konzipiert und hergestellt, welches auf Grund der eingeschränkten Verfügbarkeit an Produktionstagen für die Anfertigung der Projektarbeit, sowohl sensorisch als auch technologisch Ansätze für weitere Verbesserungen bietet und die Wichtigkeit einer geeigneten Rohstoffauswahl verdeutlicht.