

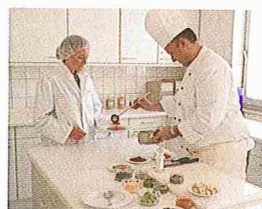
rialien – dank eines neuen und aufwändigen industriellen Herstellungsverfahrens – sorgfältig ausgewählt, gekocht und reduziert werden. Die Forschung und Entwicklungsabteilung von Saveur arbeitete mit Unterstützung der Chefköche von Saveur an der Entwicklung dieser natürlichen delikaten Extrakte. Mit großer Sorgfalt werden sie – im Hinblick auf Herstellung, Naturbelassenheit der verwendeten Rohmaterialien sowie ihre organoleptische Beschaffenheit – zubereitet. Es gibt derzeit keine gleichwertigen Produkte im bestehenden Angebot für die Lebensmittelindustrie. Das Produktsortiment Sign'nature® besteht aus sieben Geschmacksrichtungen, wird nach traditioneller französischer Kochkunst hergestellt und erfüllt die Ansprüche auf Naturbelassenheit und Authentizität, die exklusive Herstellung aus natürlichen Rohstoffen und den Erhalt der Duftnoten. Eine innovative Herstellungstechnik verleiht Sign'nature® eine unvergleichliche Geschmacksnote. Die neuen Produkte können in der Zubereitung von Fertiggerichten, Füllungen, Suppen und Gemüseintöpfen, Fleisch und Fisch eingesetzt werden. Die kulinarischen Extrakte von Sign'nature® sind 100% natürlich, bestehen aus wertvollen Rohstoffen, werden von Saveur-Chefköchen bearbeitet und bleiben in ihrer Ursprünglichkeit durch eine ausschließlich physikalische Herstellungsmethode (Kochen, Filtrierung, Konzentration) erhalten. Sign'nature®-Produkte werden ohne Aromastoffe, ohne Zusatzstoffe, ohne Konservierungsstoffe und ohne technologische Hilfsstoffe hergestellt. Die Geschmacksrichtungen reichen von Hummer, Krustentier und Fisch, über Rind und Kalb bis hin zu gebratenem und pochiertem Geflügel.

www.saveur.fr

Nachhaltige Konzepte für kurze Wege

Natürlichkeit, Verantwortung, kreative Problemlösungen und Qualität sind die Eckpfeiler des

Herstellers **Worlée NaturProdukte GmbH** (Hamburg) bei der FIE. Das Traditionsunternehmen möchte im Bereich der Nahrungsmittel-Rohstoffe nicht einfach nur Produkte anbieten, sondern nachhaltige Konzepte. So wurde zum Beispiel das Sortiment heimischer Kräuter erweitert, um kurze



Wege zu den Kunden zu erhalten. Auch das Angebot an fair gehandelten Produkten wird ständig ausgebaut. Um den echten natürlichen Ursprung aller standardisierten, funktionellen Rohwaren zu garantieren, übernahm Worlée mit Vis Vitalis und Verdure Sciences Europe in 2008 und 2009 weitere namhafte Vertretungen. Neu ist auch ein Agrarprojekt in Nordafrika, mit dem das Unternehmen ein voll integriertes System für konventionell und biologisch angebaute und verarbeitete Zwiebeln, Gemüse, Kräuter und Früchte aufbaut. Transparenz der Lieferkette bis zur Aussaat, nahtlose Verfolgung der Qualität unter Eigenregie sowie nachhaltige Förderung der Strukturen in der Anbauregion stehen im Fokus des Konzepts. Als Lieferant für Gewürzmühlen bietet Worlée unter anderem Compounds oder gefriergetrockneten Pfeffer mit Ummantelung für die Fleischwarenindustrie.

Für den internationalen Vertrieb sowie die Betreuung der Kunden und Lieferanten gründete Worlée Niederlassungen rund um den Globus. Das Stammwerk Hamburg zählt zu den modernsten und technisch fortschrittlichsten Unternehmen Europas. Und: Die eigene Lagerhaltung verschafft Flexibilität für alle Kunden, und benötigte Rohstoffe und Fertigprodukte sind auf Basis der kontraktlichen Vereinbarungen jederzeit abrufbar.

www.worlee.de

Gewürzmischungen für die Fleischindustrie

Die **Nutrilo GmbH** (Cuxhaven) ist der zur PHW-Gruppe zählende Spezialist in Sachen hochwertiger Nahrungsanreicherung und Nahrungsergänzung und verfügt dabei über eine langjährige Kernkompetenz in diesem Sektor. Erfolgreich entwickelt und produziert die Nutrilo seit über 25 Jahren kundenspezifische Vitamin- und Mineralstoffmischungen sowie verkaufsfertige Nahrungsergänzungsmittel. Das Herstellen von maßgeschneiderten und sehr speziellen Mischungen für die Fleischwaren- und Wurstindustrie, wie etwa Gewürzmischungen angereichert mit natürlichen Antioxidantien (natürliches Vitamin E und/oder Rosmarinextrakte), gehört ebenfalls zum Portfolio. Die Grundlage für eine erfolgreiche Umsetzung ist der weltweite Handel mit Roh- und Wirkstoffen, wie beispielsweise

Natriumascorbat und Vitamin E. Nutrilo hat durch den Bau des neuen Technikums 2009 ihre Forschungs- und Produktionskapazitäten deutlich erweitert. Ebenso wurde ein GMP-Bereich implementiert, durch den es nun möglich ist, auch Pharmaprodukte herzustellen. Vor dem Hintergrund der starken Ausweitung des Exports hat die PHW-Gruppe reagiert und eine weitere Produktionsstätte mit dem Namen „Nutri-Mack“ im US-amerikanischen Vineland gegründet.

www.nutrilo.de



Die nächste **Food Ingredients Europe** findet statt vom 29. November bis 1. Dezember 2011 in Paris.

AJINOMOTO®

ACTIVA® WM



Das Enzym mit Biss

ACTIVA® WM ermöglicht die standardisierte Herstellung von Brühwurst, Rohwurst und Kochpökelwaren mit allerhöchsten Qualitätsanforderungen. Alle Vorteile auf: www.ajinomoto.de

ACTIVA® WM wird in unserem nach ISO 9001-zertifizierten Werk in Frankreich unter strengsten Auflagen internationaler Lebensmittelsicherheits- und Umweltschutzstandards hergestellt.

Schnelle Lieferung, Vorortservice und fachliche Unterstützung beim Einsatz von ACTIVA® WM in Ihrem Produktionsprozess. AJINOMOTO® – Wir setzen die Standards!

AJINOMOTO FOODS EUROPE SAS
Hamburg Branch
Stubbenhuk 3 · 20459 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40-37 49 36-0
E-Mail: WilleA@hbg.ajinomoto.com
www.transglutaminase.de

Verlust von Wasser vermeiden

ren zugefügt werden. Diese Kollagenproteine sind ebenfalls hitzeresistent, sie sind aber auch hitzereversibel. Das heißt, bei wieder zu erwärmenden Wurstwaren wie z.B. Wiener Würstchen führt das Erwärmen wieder zu einer lockereren Struktur und Konsistenz. Eine Kombination beispielsweise mit Plasma könnte diesem Effekt entgegenwirken. Nach dem Abkühlen wird das Kollagenprotein wieder eine stabile Struktur ausbilden.

Aussehen des Produktes

Das Hinzufügen von Emulgatoren zu Fleischprodukten ist wichtig, um die homogene Verteilung der Fettphase im Produkt zu erhalten, wodurch das Produkt trocken bleibt und keinen Fettabsatz aufweist. Absonderung von Fett führt zu einem fettigen Glanz auf der Produktoberfläche. Ein weiterer Aspekt bezüglich des Aussehens ist die Farbe. Als Zusatz unterstützt und intensiviert Hämoglobin die Farbe des Fleisches. Kommerzielle Hämoglobineiweiße geben dem Fleisch ein hochwertiges Aussehen. Hämoglobineiweiße färben nur das Muskelfleisch, nicht jedoch das Fett. Damit sieht das Produkt magerer und fettärmer aus, da der Unterschied zwischen Fett und Fleisch mehr zur Geltung kommt (Abb. 2).

Stoffliche Zusammensetzung

In den meisten Ländern finden gesetzliche Vorgaben Anwendung, z.B. wie viel Fleisch-

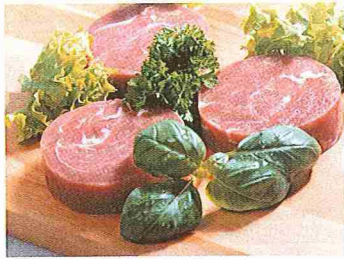


Abb. 3: Schweinemedallions-Kreation verbunden durch Fibrinogen und Thrombin

protein (mit oder ohne Kollagen) in einem Fleischprodukt enthalten sein muss. Ein Ziel besteht darin, dem Kunden, der ein traditionelles Fleischprodukt kauft und in diesem Produkt gewisse Zutaten erwartet, vor Täuschung zu schützen und diese Inhalte zu garantieren. Des Weiteren wird das Ziel verfolgt, dass Menschen, die mit dem Verzehr von Fleisch einen wichtigen Teil ihrer Ernährung abdecken wollen, auch genau diesen Teil mit den Fleischprodukten erhalten.

Dies kann unter anderem realisiert werden, indem die bereits erwähnten funktionellen Proteine eingesetzt werden oder aber – sollte das Protein keine funktionellen Eigenschaften aufweisen dürfen – durch die Verwendung hydrolysierter Proteine wie das Globinprotein auf Fleischeiweißbasis oder ein Schweinehauthydrolysat auf Kollageneiweißbasis.

Neue Kreationen

Obwohl die Möglichkeit und die Technik seit mehr als 20 Jahren bestehen, frische Fleischstü-

cke miteinander zu verbinden, wuchs der Markt für neue Frischfleischkreationen erst in den letzten fünf Jahren konstant stark an. Die verwendete Technik besteht aus zwei Komponenten. Fibrinogen wird in Fibrin umgewandelt, indem man das Enzym Thrombin hinzufügt. Fibrin formiert Verbindungen zwischen den Kollagenproteinen in den Muskeln und bindet die Fleischstücke aneinander.

Mittels dieser sogenannten Zwei-Komponenten-Fleischkleber werden interessante neue Produkte kreiert. Standardisierung und Portionierung werden einheitlicher und eine Verringerung des Wertverlusts durch Reduzierung von Abschnitten ist möglich. Selbst Fett kann an Fleisch geklebt werden oder vorab marinierte oder gesalzene Fleischstücke können miteinander verklebt werden.

Zusätzliche Eigenschaften tierischer Proteine

Obwohl Fleischprodukte einen hohen Gehalt an Proteinen und notwendigen Vitaminen aufweisen, die einen notwendigen und hochwertigen Bestandteil unserer täglichen Nahrung darstellen, wird viel über deren Verzehr diskutiert. Um ihre Produkte in dieser Hinsicht aufzuwerten, suchen Hersteller nach zusätzlichen, positiv besetzten Aspekten für das Image ihrer Produkte. Auch hier bieten tierische Proteine gute Ansätze.

Erwähnenswert sind die gut verdaulichen Blutproteine. Plas-

ma z.B. ist eines der am besten verdaulichen Proteine mit seinen die Darmaktivität unterstützenden Eigenschaften. Hämoglobin gilt als natürliche Eisenquelle mit der höchsten Absorption unter den bekannten verfügbaren Quellen.

Für tierische Proteine gibt es auch außerhalb der Fleischwarenindustrie interessante Einsatzbereiche. Dazu zählt z.B. die Verwendung in Eiweißgetränken zum Muskelaufbau sowie die Verwendung von Kalziumkonzentraten und Gelatinehydrolysaten zur Stärkung des Knochenaufbaus oder der Regeneration von Knorpelstrukturen. Diese tierischen Proteine haben auch den Vorteil, dass sie im Vergleich zu pflanzlichen Quellen als GMO-frei deklariert werden können und keine Allergene enthalten.

Anschrift des Verfassers

Dirk Skowronski, Barentz GmbH, Abteilung Fleisch, Fisch und Geflügel, Centroallee 265, 46047 Oberhausen

Dirk Skowronski ist gelernter Fleischer und hat sich nach mehreren Gesellenjahren von Mitte 1992 bis Mitte 1994 am KIN in Neumünster zum Lebensmitteltechniker weitergebildet. Bei Barentz ist der staatlich ge-

prüfte Lebensmitteltechniker Fachrichtung Fleisch seit Mitte 2007 als Sales Manager tätig für den Bereich Meat, Fish and Poultry.



Excellent tastes,
authentic recipes,
convenient to many applications.

Discover seven culinary extracts produced
with 100% natural raw materials.

Sign' nature
EXTRAITS CULINAIRES

Saveur
CRÉATEUR DE GOÛTS
www.saveur.fr

Made according to traditional culinary stock cooking methods / 100% natural raw materials
Free of flavourings / Free of additives / Free of preservatives

To find out more, contact us : gammes@saveur.fr