

species identification. Food Control 110. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107003>. – 2. SZABO, Kathrin, B. Malorny und M. Stoyke (2020). Etablierung der § 64 LFGB Arbeitsgruppen „NGS – Bakteriencharakterisierung“ und „NGS – Speziesidentifizierung“: Journal of Consumer Protection and Food Safety 15: 85–89, <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01255-z> – 3. <https://www.dlg.org/de/lebensmittel/themen/publikationen/expertenwissen-sensorik/food-fraud-lebensmittelverfaelschungen> – 4. <https://www.dlg.org/de/lebensmittel/themen/publikationen/expertenwissen-sensorik/food-fraud-teil-2-lebensmittelverfaelschungen>



Dr. Burkhard Schütze

ist Diplombiologe und von der IHK öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger – Mikrobiologie der Lebensmittel, Lebensmittel-sicherheit, Lebensmittelbeurteilung und Gegenprobensachverständiger. Schütze arbeitet seit 1998 bei der LADR GmbH und seit 2006 Laborleiter für den akkreditierten Bereich Lebensmittelanalytik, Schwerpunkt Mikrobiologie der Lebensmittel.

Anschrift des Verfassers

Dr. Burkhard Schütze, LADR GmbH, Medizinisches Versorgungszentrum Dr. Kramer & Kollegen, Lauenburger Straße 67, 21502 Geesthacht, b.schuetze@ladr.de

Frutarom

Frischhaltung sorgt für Sicherheit

Listerien sind wahre Überlebenskünstler. Durch ihre Widerstandsfähigkeit kommen sie überall in der Umwelt vor und können sogar bei Kühlschranktemperaturen, bei Sauerstoffmangel oder anderen widrigen Umstände überleben. Frutarom Savory Solutions Austria GmbH (Salzburg) bietet Herstellern von Fleisch- und Wurstwaren mit zwei unterschiedlichen Konzepten eine Lösung.

Lebensmittelhersteller wollen hohe Produktqualität über einen längeren Zeitraum gewährleisten. Besonders Fleisch- und Wurstwaren bieten jedoch den perfekten Nährboden für Mikroorganismen. Vermehren sich diese ungehemmt, führen sie schnell zu negativen Veränderungen in Aussehen, Geschmack sowie Geruch und letztlich zum Verderb. Die Auswahl des richtigen Frischhalters wird zunehmend herausfordernd, da Konsumenten neben Qualität und Preis ebenso Clean-Label-Produkte und ein möglichst langes Mindesthaltbarkeitsdatum fordern.

Challengetests im Labor zeigen, die Frischhalter wirken sehr effektiv gegen>Listerien. Dabei nehmen sie Einfluss auf die mikrobiologi-



Challengetests zeigen die Effektivität gegen Keime.

schen Bedingungen und verändern Parameter wie pH- und a_w -Wert. So bietet etwa Acelact zuverlässigen Schutz durch die kombinierte Wirkung von Natriumacetat und Calciumlactat. Frischex L, der Allrounder für alle Arten von Fleischwaren, sorgt für mehr Sicherheit und Frische durch den Einsatz von Natriumacetat. Germex Flavor bietet universelle Einsatzmöglichkeiten ohne E-Nummern.

[//www.frutaromsavory.com](http://www.frutaromsavory.com)

Anzeige

In der fleischverarbeitenden Industrie ist die Hygiene heute wichtiger als jemals zuvor

Die fleischverarbeitende Industrie ist ein sehr vielschichtiger Sektor mit unvergleichlichem Wert. Dabei müssen alle Aspekte der Hygiene stimmen. Die Palette reicht von der persönlichen Hygiene der Mitarbeiter bis hin zur Reinigung der Produktionsräume. Zur Verringerung der Kontaminationsgefahr im weitesten Sinne des Wortes können wir Ihnen zahlreiche Möglichkeiten bieten: von Sterilisationsbecken bis hin zu kompletten Hygieneschleusen und von Stiefelregalen bis hin zu Waschbecken.

Ein maßgeschneidertes Angebot für Ihr Unternehmen

Möchten Sie gern wissen, wie Elpress Ihrem Unternehmen weiterhelfen kann? In diesem Fall wenden Sie sich bitte an einen unserer Experten.



MEHR ALS
40 JAHRE
ERFAHRUNG



Seit 1976  für die Hygiene

Elpress BV

Handelstraat 21
Industriegebied Saxe Gotha
NL-5831 AV Boxmeer
Niederlande

T +31 (0)485 51 69 69
F +31 (0)485 51 40 22
E sales@elpress.com
W www.elpress.com