

## Pressemitteilung

### Unsichtbar, aber unverzichtbar

## Listerienschutz: Eine Frage der Kultur

Kaum eine andere Errungenschaft revolutionierte die Fleischtechnologie so stark, wie die Erfindung von Starterkulturen für die Rohwurstfermentation. Der Prozess, der bis dahin mittels Hausflora hergestellten Rohwurstprodukte, unterlag mehr oder weniger dem Zufallsprinzip. Die Steuerung und Sicherstellung einer kontinuierlichen Produktqualität war nahezu unmöglich. Heute ist es mit der richtigen Starterkultur und der fachgemäßen Steuerung der Fermentationsanlage möglich, angestrebte aw- und pH-Werte fast punktgenau mit jeder produzierten Charge zu erzielen. Daher bewegen sich auch die Anforderungen und Spezifikationen, die seitens des Lebensmitteleinzelhandels und der weiterverarbeitenden Betriebe an Rohwurstprodukte gestellt werden, in deutlich engeren Grenzen. Ebenso erwartet der Verbraucher eine kontinuierliche Qualität.

Der Reifeprozess einer guten Rohwurst hängt maßgeblich von der Fermentationsleistung der Starterkultur ab. Daher hat sich die Firma Meat Cracks Technologie GmbH im Jahr 2004 dazu entschlossen, das Produktportfolio um Starter- und Schutzkulturen zu erweitern. Produziert werden diese im hauseigenen Reinraum der Klasse 10. So können Rohwurstpräparate und Starterkulturen optimal aufeinander abgestimmt werden und den Reifeprozess im höchsten Maße positiv beeinflussen.

Alle verwendeten Kulturenstämme durchlaufen eine strenge Qualitätssicherung im eigenen mikrobiologischen Labor. Jede Charge der verwendeten Stämme wird auf ihre Wirksamkeit überprüft. Neue Stämme und Stammvariationen werden im Technikum des Meat Cracks Forschungs- und Entwicklungszentrum zusätzlichen Praxistests unterzogen. Damit werden die verlässliche Wirksamkeit, Fermentationsleistung und ihre Auswirkungen auf den Charakter des Endproduktes festgestellt. Die Voraussetzung für eine kontinuierliche und reproduzierbare Rohwurstqualität ist eine kontinuierliche Qualität der Fermentationskultur und des Reifepräparates. Mit der hauseigenen Produktion wird die Qualität der Starterkulturen nicht dem Zufall überlassen.

Neben den säuerungs- und aromabildenden Eigenschaften der Starterkulturen beschäftigte sich die Meat Cracks Technologie GmbH in den letzten Jahren mit der Forschung rund um weitere Stoffwechselprodukte von Mikroorganismen.

Hier lag der Focus auf bacteriocinbildenden Stämmen, die gezielt gegen Verderbniserreger und pathogene Keime wie z.B. *Listeria monocytogenes* wirken und die Fermentationsleistung der Säuerungskulturen nicht beeinträchtigen. Hier wurde direkt mit den aus der Rohwurst isolierten *Listeria* Subspecies gearbeitet, um ein sicheres Ergebnis im Endprodukt zu erzielen. Als Resultat wurden verschiedenste Schutzkulturen-Systeme der Reihe M-CULTURE<sup>®</sup> Safe entwickelt, die für eine nachweislich bessere Produktsicherheit sorgen, sowie einen wichtigen Beitrag zum Listerien-Management wie z.B. bei Zwiebelmettwurst leisten.

Durch langjährige Erfahrung und Fachkenntnisse über Reifepräparate, Geschmack, Starter- und Schutzkulturen, sowie der technologischen Umsetzung in dem Produktionsbetrieb gelingt es dem Unternehmen in dem Bereich der Rohwurst- und Rohschinken-Technologie umfassenden Service zu bieten.

**Für weitere Informationen:**

Frau Petra Grünecker, Marketing, Tel. +49 5492 55700-137, E-Mail: [petra.gruenecker@meatcracks.de](mailto:petra.gruenecker@meatcracks.de)



*Foto: Meat Cracks Technologie GmbH*