



© Panthermedia.net/Viktor Cup

Wurstergrauen

Der Alterungsprozess von Wurst- und Fleischwaren beginnt bereits im Kühlregal – schuld daran sind die blauen Wellenlängen im Licht, die minimiert werden müssen.

Beauty-Treatment für die Wurst

Die richtige Beleuchtung und Verpackung reduziert den Warenverlust von abgepackten Wurstwaren im LEH.

MÜHLHEIM. Das Auge isst mit, heißt es so schön – besonders wenn es um den Einkauf von Fleisch- und Wurstwaren geht. Wer am SB-Kühlregal vor den nicht unerheblichen Mengen abgepackter Fleischwaren steht, wählt das passende Produkt neben geschmacklicher Vorlieben auch nach ästhetischen Kriterien aus. Eine schöne rote bis hin zu einer zartrosa Färbung findet bei den Konsumenten besonders Gefallen.

Unglücklicherweise werden die abgepackten Fleischprodukte von einem unappetitlichen Phänomen heimgesucht: der Wurstvergrauung. Die Ursachen sind dabei – je nach Warengruppe – unterschiedlich. Jürgen Engels, Inhaber eines Kölner Edeka-Markts, sieht das Problem vor allem in der Beleuchtung der SB-Regale. „Besonders Brühwurst reagiert sehr empfindlich auf bestimmte Wellenlängen im Licht. Das nach wie vor frische

Produkt verliert seine Färbung und vergraut“, berichtet Engels. Dem Kunden am Kühlregal bleibe aber nur die Farbe, um die Ware beurteilen zu können. Vorzeitig gealterte Wurstwaren bleiben damit im Regal und müssen am Ende des Tages ausgemustert werden, was mit der Zeit zu einem erheblichen Verlust führt.

Jürgen Engels ließ sich daher von der Firma Ansorg eine spezielle LED-Beleuchtung installieren, die den Vergrauungsprozess verlangsamt: „Damit konnten wir unseren Ausschuss um 47% reduzieren.“

Kampf gegen das Alter

Nicht nur deutsche Lebensmittelmärkte kennen das Problem, auch eingeschweißte Fleisch- und Wurstprodukte in Österreich verändern nach und nach ihre Farbe. Um die Einflussfaktoren genauer definieren zu können, wurde bereits 2013 am

Österreichischen Forschungsinstitut für Chemie und Technik (OFI) an Kochschinken und Brühwurst geforscht, mit dem sogenannten „CureColour“-Projekt. Es stellte sich heraus, dass der Sauerstoffgehalt in der Verpackung, in Kombination mit der Einstrahlung von Licht, für die Vergrauung entscheidend ist.



© Panthermedia.net/Peunylia

Der Sauerstoffgehalt in der Verpackung und die Beleuchtung müssen stimmen.

Daneben gibt es zahlreiche weitere Faktoren wie die Rezeptur, die Art der Mast, der Fütterung und der Stress, dem die Tiere vor der Schlachtung ausgesetzt sind; sie können Einfluss auf die Qualität und Farbe des Fleisches haben, steht im Abschlussbericht der Studie. Was lässt sich also dagegen tun? Einerseits können Marktbetreiber auf bessere LED-Beleuchtungen zurückgreifen. Eine effektive Stellschraube im Kampf gegen das Vergrauen von Fleisch und Wurst ist in erster Linie die Verpackung – Vakuumverpackungen und sogenannte modifiziert atmosphärische Verpackungen. Letztere sind heute u.a. bei Chips Standard und machen mit ihrem niedrigen Sauerstoffgehalt und mehr CO₂ ihren Inhalt haltbarer. (ow)