Cleaner Meat

Nitrit- und Salzreduktion in Fleischwaren

Programm / Ausschreibung	IWI, IWI, Basisprogramm Ausschreibung 2022	**Status**	abgeschlossen
Projektstart	01.05.2022	**Projektende**	30.04.2023
Zeitraum	2022 - 2023	**Projektlaufzeit**	12 Monate
Keywords			

Projektbeschreibung

Im vorliegenden Forschungsprojekt werden die Mindestgrenzen für Salz und Nitrit in Fleischwaren unter Beibehaltung der Lebensmittelsicherheit und sensorischen Eigenschaften erforscht, sowie alternative Substanzen und Methoden, um die aw-Wert senkende Wirkung auszugleichen. Output des Projekts soll ein Leitfaden für die Fleischwarenbranche sein, welcher sowohl wissenschaftlich validierte Mindestgrenzwerte als auch erprobte Substitute inkl. Empfehlungen für ihren möglichen Einsatz in Rezepturen enthält.

Projektpartner

- GLI GmbH