

## Cleaner Meat PJ2

Nitrit- und Salzreduktion in Fleischwaren

|                                 |                                                    |                        |               |
|---------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------|---------------|
| <b>Programm / Ausschreibung</b> | FinVn 22/23, IWI, Basisprogramm Ausschreibung 2023 | <b>Status</b>          | abgeschlossen |
| <b>Projektstart</b>             | 01.05.2023                                         | <b>Projektende</b>     | 30.04.2024    |
| <b>Zeitraum</b>                 | 2023 - 2024                                        | <b>Projektlaufzeit</b> | 12 Monate     |
| <b>Keywords</b>                 |                                                    |                        |               |

### 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