

Cleaner Meat PJ3

Nitrit- und Salzreduktion in Fleischwaren

Programm / Ausschreibung	IWI 24/26, Basisprogramm 2024, Basisprogramm Ausschreibung 2024	Status	abgeschlossen
Projektstart	01.05.2024	Projektende	31.07.2025
Zeitraum	2024 - 2025	Projektlaufzeit	15 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