

16. Januar 1967**NUR FÜR MITGLIEDER**KIN-Seminare

Wie bei einem Informationsseminar im November vergangenen Jahres erhielten wir auch zum Informationsseminar im Januar mehr Anmeldungen als wir berücksichtigen konnten. Wir begrenzten jeweils den Teilnehmerkreis auf etwa 20 Personen, um eine fruchtbare Seminararbeit zu gewährleisten, vor allem aber, um jeden Einzelnen intensiv an den Diskussionen teilnehmen lassen zu können. Wir werden noch weitere Seminare dieser Art durchführen. Darüberhinaus haben wir noch Spezialseminare geplant für Betriebsingenieure, Betriebsmeister, Kocher sowie Laborleiter und Labormitarbeiter. Den Zeitplan wollen wir auf der kommenden Mitgliederversammlung abstimmen.

Fleischvergifter in ordnungsgemäß sterilisiertem  
Corned Beef (Dosenware)

Als Ursache einer Salmonellenepidemie mit 400 Erkrankungen 1964 in Schottland wurde die Infektion einer großen Corned Beef Dose in der Kühlphase festgestellt. Bakteriell verunreinigtes Kühlwasser war durch feinste Undichtigkeiten in die Dose eingedrungen. Es kam nicht zu einer Bombage. Bei der Lagerung konnten sich die Fleischvergifter vermehren und führten beim Genuß des keinerlei Verderbniserscheinungen zeigenden Fleischproduktes zu einer Massenerkrankung.

Food Technol. in Australia, Juni 1965, S. 360-363

Kühlen von Konserven in einwandfreiem Wasser  
Chlorierung

An das Wasser, das zur Kühlung von Konserven benutzt wird, müssen hohe Anforderungen gestellt werden, weil stets damit gerechnet werden muß, daß eine Reihe von Dosen kleinste Undichtigkeiten aufweist und besonders

-2-

bei dem während der Kühlung entstehenden Sog etwas Kühlwasser in die Dosen eindringen kann. U.a. sind in neuerer Zeit die Anforderungen an das Kühlwasser für Konserven in den für unseren Export nach Großbritannien geltenden "Britischen Bestimmungen über das zur Kühlung von Fleischkonserven bestimmte Wasser" festgelegt worden (s. Bundesanzeiger Nr. 105 v.7.6.1966).

"Zusammenfassend wird festgestellt:

1. Zum Kühlen von Konserven sollte grundsätzlich nur Trinkwasser verwendet werden.
2. Trinkwasser darf
  - a) in 100 Milliliter keine E.coli und keine coliformen Bakterien sowie
  - b) in 1 Milliliter nicht mehr als 100 Keime enthalten.
3. Wird anderes Wasser als Trinkwasser zum Kühlen von Konserven verwendet, ist eine Chlorung zwingend vorgeschrieben. Nach der Aufbereitung ist solches Wasser so zu chlorieren, daß nach 20 Minuten Einwirkungszeit ein Restgehalt an freiem Chlor von mindestens 0,5 Milligramm/Liter nachweisbar ist.
4. Eine Chlorung nach Nr. 3 ist auch dann zwingend vorgeschrieben, wenn Kühlwasser im Umlaufverfahren erneut verwendet werden soll.
5. In jedem Fall muß das Kühlwasser, wenn es mit den Konserven in Berührung kommt, die in Nr. 2 genannten Eigenschaften besitzen."

Ein Abtötungseffekt auf im Kühlwasser vorhandene Bakterien ist nur dann sichergestellt, wenn ein Restgehalt an freiem Chlor nachweisbar ist. Je nach Verunreinigungsgrad des Kühlwassers durch organische Stoffe und Verbindungen z.B. von Eisen, Mangan, Nitrit und Sulfiden wird Chlor "verbraucht" und wirkt nicht mehr desinfizierend. Ist eine Aufbereitung des Kühlwassers in einem Betrieb erforderlich, so ist immer zu empfehlen, daß man sich hierbei von erfahrenen Fachleuten beraten läßt.

U.a. Die industr. Obst- u. Gemüseverwertung 51, 651-655, 681-686

#### Einfluß der Erhitzung auf die Qualität von Fleischprodukten

Während bei der Erhitzung von Fleisch und Fleischprodukten Vitaminverluste (auch B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub> und Pantothenensäure) auftraten, wurde die Proteinausnutzung nicht deutlich verändert.

Die Fleischwirtschaft 46, 1355 (1966)