

Beurteilung der Haltbarkeit

KIN ist Forschungspartner für nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln

Die genaue Haltbarkeit von Fleisch und Fisch zu bestimmen und vor dem vorzeitigen Wegwerfen zu bewahren, ist mit bisherigen sensorischen Methoden nicht immer sicher möglich. Ein subjektiver Geruchstest entscheidet meist darüber, ob Produkte länger weiterverwendet werden oder nicht. Dieser Geruchstest ist aber für ungeschulte Menschen nicht sicher durchführbar, weswegen nun ein dreijähriges Projekt im Rahmen des europäisch geförderten Interreg-Programms zwischen Dänemark und Deutschland unter der Leitung der Syddansk Universitet gestartet wurde. Ziel ist es, mit Hilfe eines Sensors, der als Prototyp bereits existiert, in der Lage zu sein, Cadaverin zu "erschnüffeln", das ab der Schlachtung vom Fleisch im Reifeprozess zunehmend ausgesondert wird und ein Indikator für die einsetzende Verwesung ist – ein wichtiger Beitrag zum nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.

Das KIN ist aufgrund seiner anerkannten Expertise in ganzheitlicher Haltbarmachung, zu der auch die chemische, physikalische, enzymatische, ernährungsphysiologische und sensorische Haltbarkeit zählen, Forschungspartner des Projektes und wird die Kalibrierung des neuen Sensors durchführen. Diverse Fleischteilstücke werden über mehrere Tage letztlich bis zum Verderb gelagert, und parallel zur Messung mit dem neuen Sensor werden jeweils die sensorische Prüfung durch ein geschultes Sensorik-Panel, eine mikrobiologische Analyse und zusätzlich auch der Cadaverin-Wert analytisch ermittelt. Für fleisch- und fischverarbeitende Betriebe wie auch Restaurants, Supermärkte und Theken kann so ein Mehrwert und auch ein richtungsweisender Schritt gegen Lebensmittelverschwendung geschaffen werden.

Die Expertise des KINs in den Bereichen Produktentwicklung und Sensorik, Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit, Haltbar-



Ein neuer Sensor für das "Erschnüffeln" von Cadaverin soll Lebensmittelherstellern helfen, das Verfallsdatum von Fleischprodukten genauer zu bestimmen.

machungsverfahren, der Sicherstellung der Produktqualität sowie der Anwendung und Nutzung von technologischem und analytischem Knowhow vom Rohstoff bis zur Verpackung im hauseigenen Produktentwicklungszentrum liefert die optimale Plattform für Forschungsprojekte.

YS/St.

www.kin.de

Ulrich Florin Stiftung

Diesjährige Preisträger in Fulda geehrt

Im Rahmen des GDL-Nachmittags "Fortschritte in der Lebensmittelwirtschaft" in Fulda verlieh die Ulrich Florin Stiftung ihre diesjährigen Förderpreise an den wissenschaftlichen Nachwuchs. Die Preise werden jährlich vergeben, um die Aus- und Weiterbildung von Lebensmitteltechnologe*innen zu fördern und um herausragende Leistungen im Bereich der Lebensmitteltechnologie zu honorieren.

Ausgezeichnet wurde Nina Pütz, die den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Trier abgeschlossen hat und jetzt das zweite Fachsemester Lebensmittelwirtschaft in Trier absolviert. Sie bekommt ein Stipendium von der Stiftung wegen ihrer bisherigen exzellenten Leistungen im Studium.

Fiona Giulietta Panetta und Sophie Julia Arnold erhielten jeweils einen Nachwuchsförderpreis, was mit einer Reise nach Chicago zur Teilnahme am IFT Annual Meeting & Food Expo 2024 verbunden ist. Die Stiftung übernimmt die Kosten für den Flug, die Unterbringung sowie den Besuch des Kongresses und der Messe. Panetta studiert Lebensmitteltechnologie an der TU Berlin und Arnold hat das Studium der Molekularen Lebensmitteltechnologie in Bonn bereits erfolgreich abgeschlossen. Beide wurden in dem Empfehlungsschreiben der jeweiligen Professoren als herausragende Studentinnen gelobt und ihre Begeisterung für die

Lebensmitteltechnologie ausdrücklich hervorgehoben.

Die Promotionsförderpreise gingen in diesem Jahr an Insa Mannott aus Aurich und Pascal Mott aus Lindenberg. Ihnen wird die Anreize, der Aufenthalt und die Teilnahme an der 38. EFFoST-Konferenz 2024 ermöglicht. Mannott arbeitet an der Hochschule in Bremerhaven und promoviert seit 2022 an der Uni Hohenheim. In ihrer Promotion beschäftigt sie sich mit der Herstellung von fermentierten Desserts unter Nutzung von proteinreichen Nebenströmen aus der Industrie. Moll hat seine Promotion an der Uni Hohenheim bereits erfolgreich abgeschlossen. Ziel der Arbeit war es, die Charakterisierung und Optimierung der Funktionalität von Erbsenproteinen bei Schäumungsapplikationen sowie die Verwendung von Erbsenprotein-Pektin-Mischungen als Binder in Fleischersatzprodukten zu erforschen.

JK/St.

www.stiftung-florin.de



Prof. Dr. Judith Kreyenschmidt vom Stiftungskuratorium (Mitte) übergab die Preise, hier an Nina Pütz, Sophie Julia Arnold, Fiona Giulietta Panetta und Insa Mannott (von links).