

Fleischforschung und Entwicklung

Sensorik als Kriterium der Fleischqualität

Ein Vergleich zwischen verschiedenen Fleischarten

Von Milan Ristic

Schlüsselwörter: Genusswert | Sensorik | Geflügel | Schwein | Rind

Literatur

1. HOFFMANN, K. (1973): Was ist Fleischqualität? Fleischwirtsch. 53, 485.
2. HOFFMANN, K. (1995): Der Qualitätsbegriff bei Fleisch – Inhalt und Anwendung. Kulmbacher Reihe Bd. 14, 169–193, Bundesanstalt für Fleischforschung.
3. HONIKEL, K.O. (2006): Physikalische Messmethoden zur Erfassung der Fleischqualität. In: Qualität von Fleisch und Fleischwaren. Bd. 2, 855–881, Deutscher Fachverlag, Frankfurt a am Main.
4. HAMMER, G. (2006): Methodik der sensorischen Analyse. In: Qualität von Fleisch und Fleischwaren. Bd. 2, 882–889, Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main.
5. DIN 10969 (2000): Sensorische Prüfverfahren, beschreibende Prüfung mit anschließender Qualitätsbewertung. Beuth Verlag GmbH, Berlin.
6. DLG-Qualitätswettbewerb (2009): Prüfbestimmungen für Fleischerzeugnisse (Schinken und Wurst). Hrsg.: Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V., Zertifizierungsstelle, Frankfurt am Main, 51. Auflage.
7. HILDEBRANDT, G. (2008): Geschmackswelten – Grundlagen der Lebensmittelsensorik. DLG-Verlag, Frankfurt am Main.
8. FISCHER, K., J.P. LINDNER, M. JUDAS und R. HÖRETH (2006): Schlachtkörperzusammensetzung und Gewebebeschaffenheit von schweren Schweinen. II. Mitteilung: Merkmale der Fleisch- und Fettqualität. Arch. Tierz. Dummerstorf 3, 279–292.
9. FISCHER, K. (1990): Sensorische Prüfung in der Qualitätsbewertung von Schweinefleisch. Manuskript zu Workshop „Schweinefleischbeschaffenheit nach der Halothansanierung“, 17./18. Dezember 1990, Nordhausen.
10. FISCHER, K., M. WICKE, J.P. LINDNER und M. REICHEL (2000): Der Genusswert von Schweinefleisch bei ausgewählten Rassenkreuzungen. Mitteilungsblatt der BAFF 39 (148), 669–677.
11. FISCHER, K. und B. BEINLICH (2005): Freilandhaltung von Mastschweinen als Beitrag zur Landschaftspflege – Realisierte Schlachtkörper- und Fleischqualität am Beispiel des Düppeler Weideschweins. Mitteilungsblatt der Fleischforschung Kulmbach 44 (170), 295–303.
12. AUGUSTINI, C. (1996): Bewertungsschema „Texturmerkmale von Fleisch“, 22. Kulmbacher Fortbildungstage 14.–16. und 16.–18. Oktober 1996 der BAFF Kulmbach.
13. AUGUSTINI, C. (2001): Qualitätsrindfleischerzeugung zwischen extensiver und intensiver Produktion. Fleischwirtsch. 81 (4), 134–138.
14. KÖGEL, J., C. AUGUSTINI und A. PETAUTSCHNIG (2002): Einfluss des Schlachalters auf die Rindfleischqualität: Untersuchungen der Arge Alpen-Adria führen zu neuen Erkenntnissen. Schule und Beratung Nr. 12 IV 4–12.

15. RISTIC, M. (1988): Genusswert von Rindfleisch. *Fleischwirtsch.* 68 (9), 1130–1138.
16. RISTIC, M. (1983): Einfluss von Geschlecht und Alter auf sensorische Daten von Broiler verschiedener Herkunft. *Mitteilungsblatt der BAFF* 22 (81), 5586–5600.
17. RISTIC, M. (1991): Schlachtkörperwert von Gänsen verschiedener Herkünfte und Mastverfahren. *Mitteilungsblatt der BAFF* 30 (111), 5–10.
18. RISTIC, M., K. DAMME und P. FREUDENREICH (2006): Schlachtkörperwert von Enten und Gänsen. Abhängigkeit von Herkunft und Alter der Tiere. *Fleischwirtsch.* 86 (2), 107–110.
19. RISTIC, M. (2009): Sensorische Eigenschaften des Broilerfleisches – Ein Vergleich zwischen verschiedenen Versuchsreihen und Herkünften. *Mitteilungsblatt der Fleischforschung Kulmbach* 48 (183), 7–13.
20. GUTSCHMIDT, J. (1951): Über die organoleptische Bewertung von Lebensmitteln mit Hilfe des Karlsruher Bewertungsschemas. *Dt. Lebensmittel-Rundschau* 47, 244–251.
21. SCHÖN, L., M. RISTIC und H. REUTER (1974): Über die Haltbarkeit von (tief)gefrorenem Schlachtgeflügel. *Fleischwirtsch.* 54 (5), 909–912.
22. RISTIC, M., P. FREUDENREICH und S. EHRHARDT (2004): Einfluss der Produktionsbedingungen auf Geflügelfleisch und Eier. Ein Überblick über 30 Jahre Qualitätsforschung. *Fleischwirtsch.* 84 (9), 127–130.
23. RISTIC, M., P. FREUDENREICH, K. DAMME, R. WERNER, A. BITTERMANN, G. SCHÜSSLER, U. KÖSTNER und S. EHRHARDT (2007): Fleischqualität von Broilern. Ein Vergleich zwischen konventioneller und ökologischer Produktion. *Fleischwirtsch.* 87 (5), 114–116.
24. MAERTENS, L. und E. DELEZIE (2009): Mast- und Schlachtleistung. Weibliche Tiere wachsen anders. *DGS-Magazin* 61 (40), 19–22.

Anschrift der Verfasser

Dr. Milan Ristic, Birkenweg 8, 95361 Ködnitz