



FETTARME WURST

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

Giggenhauser Str. 35
85354 Freising

Ansprechpartner

Dr.-Ing. Peter Eisner
Telefon +49 8161 491-400
peter.eisner@ivv.fraunhofer.de

www.ivv.fraunhofer.de

Hintergrund

Eine gesunde Ernährung ohne Verzicht auf Geschmack und Qualität rückt in der modernen Gesellschaft immer mehr in den Vordergrund. Übergewicht und Wohlstandskrankheiten wie Arteriosklerose, Diabetes und Bluthochdruck sind v. a. auf übermäßigen Verzehr von Cholesterin und Fett aus tierischen Produkten zurückzuführen.

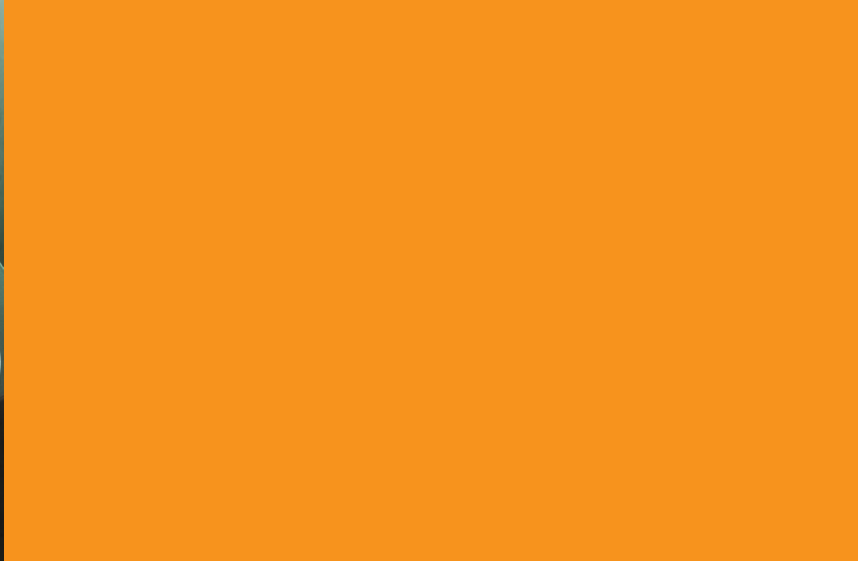
Forschern am Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV ist es in Zusammenarbeit mit dem Metzgermeister Josef Pointner aus Mindelheim gelungen, eine kalorienarme, saftige und leckere Wurst mit einem Fettgehalt unter 3 % herzustellen.

Herstellung

Die fettarme Wurst wird ausschließlich aus magerem Schinkenfleisch vom Schwein, traditionellen Gewürzen und Trinkwasser in herkömmlichen Maschinen gefertigt. Auf eine weitere Fettzugabe wird vollkommen verzichtet.

Das Verfahren basiert auf einer Kombination von definierten Scherbeanspruchungen im Kutter, der Zeitdauer des Verarbeitungsprozesses und einem exakt gesteuerten Temperaturprofil. Es erzielt dadurch einen optimalen Proteinaufschluss und ist besonders schonend.

Bei der Herstellung von Streichwürsten erreicht man durch den Zusatz von speziell entwickeltem Lupinenprotein eine hervorragende Cremigkeit.



Vorteil

Die neue Fraunhofer-Wurst leistet einen wichtigen Beitrag zur modernen, schmackhaften und zugleich kalorienbewussten Ernährung. Durch die Verwendung von magerem Fleisch, erlesenen Zutaten und optimaler Prozessführung konnte, ohne Einbußen an Geschmack und Konsistenz, der Kaloriengehalt um 60-80 % reduziert werden. Zudem weist das innovative Verfahren eine hohe Wirtschaftlichkeit auf, da herkömmliche Wurstmaschinen bei der Produktion in vollem Umfang zum Einsatz gebracht werden können.

Diese neue Wurst ist bereits jetzt unter dem Namen »Vielleicht« bei den meisten EDEKA Filialen in ganz Deutschland erhältlich und erfreut sich einer hohen Beliebtheit.

Die Wurst ist auch online zu bestellen unter: www.viel-leicht.com

	Kalorien (kcal/100 g)	Proteine (%)
Herkömmliche Brühwurst	290	11
Fraunhofer Brühwurst	95	18
Herkömmliche Rohwurst (Teewurst)	500	11,5
Fraunhofer Rohwurst (Teewurst)	120	23,5
Fruchtjoghurt	110	4