

Die Erfolgsbausteine zur Herstellung einer Rohwurst nach handwerklicher Tradition

In den letzten Wochen haben Presseberichte über das Gefährdungspotenzial von Listerien Verbraucher und Politik beunruhigt. Die mikrobiologische Sicherheit von Lebensmitteln, vor allem der Schutz vor Listerien, spielt in der Fleischbranche eine große Rolle. Besonders die Herstellung von Rohwürsten bietet einen Nährboden für unerwünschte Keime.

Für einen optimalen Produktschutz stellt die MOGUNTIA FOOD GROUP ihr sogenanntes Hürdenkonzept bereit, in dem effiziente Starterkulturen aus eigener Herstellung mit den darauf abgestimmten Gütezusätzen kombiniert werden.

Christian Schütz, Fachberater bei der MOGUNTIA FOOD GROUP, erläutert die drei Erfolgsbausteine zur Herstellung einer sicheren und traditionell gereiften Rohwurst:

1. Einsatz einer Starterkultur: MildSTART® FB-CA4 (Art.Nr. M8943 09)

Eines der jüngsten Mitglieder in der Starterkulturen-Familie ist die MildSTART® FB-CA4, eine Mehrstammkultur zum Aufbau einer dominierenden Konkurrenzflora und zur Hemmung (Verdrängungseffekt) der unerwünschten Mikroorganismen. Eine hohe Wettbewerbsflora kombiniert mit Nitrat- und Nitritaktivität zeichnet die MildSTART® FB-CA4 aus. Die harmonische Milchsäure sorgt für einen rasanten pH- Wert-Abfall bei einer blumigen und milden Note. Durch die Zugabe von *Pediococcus acidilactici*, der antagonistisch wirksame Metaboliten (Enzyme) entwickelt, erwirken wir eine positive Hemmung auf *Listeria monocytogenes*.

2. Die passende Würzung: Rohwurst mediterran (Art.Nr. M0901 15)

Diese edle Gewürzmischung sorgt mit einer Kombination von Pfeffer, Ingwer und einem raffinierten Zusammenspiel von Macis und Piment für eine besonders mediterrane Note. Angepasst an die heutigen Produktionsbedürfnisse wird in dieser Würzung reine Dextrose eingesetzt, welche im zugesetzten Verhältnis perfekt auf die MildSTART® FB-CA4 abgestimmt ist. Geeignet für kleine und große Kaliber sowie für den Einsatz in Rohwurst-Spezialitäten.

3. Die Wursthülle

Für das ansprechende Äußere bietet die familiengeführte Unternehmensgruppe zudem Netzdärme, Faserdärme sowie das umfassende Sortiment GRIDMASTER® an.

Die MOGUNTIA FOOD GROUP bündelt europaweit nahezu einzigartig die Entwicklung und Produktion der Starterkulturen mit ihrem Angebot an passenden Gütezusätzen und Würzmischungen. „Dadurch profitieren unsere Kunden von effizienten Prozessen, maximaler Produktsicherheit und maßgeschneiderten Lösungen, die optimal auf ihre Bedürfnisse und Prozesse zugeschnitten sind“, erklärt Konrad Höffmann, Business-Manager für den Bereich Starterkulturen.



Pressemitteilung



MOGUNTIA FOOD GROUP • www.moguntia.com

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: +49 6131 58 360

Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 5401 3370

Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel: +43 5332 85550 992

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866

Kontakt Presse:

Sabine Müller-Weinhold

Tel: +49 5401 337 28

Sabine.mueller-weinhold@moguntia.de



Pressemitteilung