

Kulturen für die Fleischbranche

Mit den Starterkulturen und Gütezusätzen der MOGUNTIA FOOD GROUP die Lebensmittelsicherheit deutlich erhöhen

Die mikrobiologische Sicherheit von Lebensmitteln, vor allem der Schutz vor Listerien, spielt in der Fleischbranche eine große Rolle. Besonders die Herstellung frischer Rohwürste (wie Pfefferbeißer) und streichfähiger Rohwürste (wie Zwiebelmett und Braunschweiger) ebenso wie die Herstellung von Rohpökelfwaren bietet durch die nicht vorhandene Erhitzung einen optimalen Nährboden für unerwünschte Keime wie Listerien und Salmonellen.

Durch die Anwendung von Starterkulturen lässt sich die Produktion dieser Produkte nicht nur standardisieren, sondern auch sicherer gestalten. Im Rahmen ihres Hürdenkonzeptes kombiniert die familiengeführte MOGUNTIA FOOD GROUP Starterkulturen mit den darauf abgestimmten Gütezusätzen für einen optimalen Schutz. Sie fördern in der Produktion beste Fermentationsergebnisse, unterstützen die gewünschten sensorischen Eigenschaften und sorgen für optimale Produktsicherheit.

Konrad Höffmann, Leiter der Produktentwicklung bei der MOGUNTIA FOOD GROUP, fasst die Hauptvorteile für den Einsatz von Starterkulturen wie folgt zusammen:

- ✓ Reduktion hygienischer Risiken
- ✓ Sicherung einer konstant hohen Produktqualität
- ✓ Steuerung der Entwicklung von Farbe, Geschmack und Aroma
- ✓ Steuerung der Fermentationszeit
- ✓ Kostenreduktion durch kürzere Fermentationszeiten
- ✓ Verhinderung von Fehlfabrikationen

Effiziente Starterkulturen und passende Gütezusätze aus eigener Herstellung

„Die Komplexität der passenden Mikroorganismenstämme erfordert jahrelange Forschungs- und Entwicklungsarbeit sowie Praxistests“, weiß Konrad Höffmann um die Multidimensionalität des Themas Starterkulturen und ergänzt: „Mit über 20 Jahren Erfahrung im Bereich der Forschung, Entwicklung sowie der eigenen Produktion und dem Vertrieb von Starterkulturen ist die MOGUNTIA FOOD GROUP kompetenter Partner der Fleischbranche. Wir bündeln europaweit nahezu einzigartig die Entwicklung und Produktion unserer Starterkulturen mit unserem Angebot passender Gütezusätze und Würzmischungen. Dadurch profitieren unsere Kunden von effizienten Prozessen, maximaler Produktsicherheit und maßgeschneiderten Lösungen, die optimal auf ihre Bedürfnisse und Prozesse zugeschnitten sind. Unsere Starterkulturen verleihen der Wurst ein harmonisches Geschmacksprofil, auch dann, wenn Tempo gefragt ist“.

Die international tätige Unternehmensgruppe bietet eine bedarfsgerechte Auswahl an effizienten Starterkulturen, mit denen sich Textur, Stabilität, Aroma und Haltbarkeit der Rohwurst gezielt steuern lassen. „Aber auch auf die richtige Würze und pH-Wert-Stabilisierung kommt es an. Daher bieten wir unseren Kunden neben der Starterkultur und dem Frischhalter FRISCHIN® ZM auch



Pressemitteilung

die passenden Würzungen an“, weiß Konrad Höffmann und empfiehlt insbesondere folgende Kombinationen:

„Für den sensiblen Produktbereich Zwiebelmettwurst empfehlen wir unser Zwiebelmettwurst Kombi-Präparat mit pikanter Würzung M0910, welches zusammen mit der Starterkultur M8929 ProtectSTART® und M14550 FRISCHIN® ZM zum Einsatz kommt. Für eine Teewurst oder eine Rohwurst Pfefferbeißer-Art eignet sich am besten die Starterkultur M8943 MildSTART® FB-CA4 zusammen mit FRISCHIN® ZM und der jeweils authentischen Würzmischung der Marke BESSAVIT. Für einen Rohschinken mit Wacholder- und Pfeffergeschmack empfehlen wir unsere gewürzte Rohpökelhilfe Premium M7920 zusammen mit der Starterkultur PökelSTART® CB-CA2.“

In ihrem aktuellen Flyer stellt die MOGUNTIA FOOD GROUP alle Bausteine ihres Hürdenkonzeptes vor. In einer weiteren umfangreichen Broschüre zum Thema Starterkulturen gibt die familiengeführte Unternehmensgruppe zudem nicht nur einen guten Überblick über ihr umfangreiches Sortiment an Starterkulturen, sondern auch über deren unterschiedliche Charakteristiken und Anwendungsbereiche.

Neu: SaferSTART® - zusätzliches Hürdenkonzept als Schutz vor unerwünschten Mikroorganismen

Die neue SaferSTART® M892309 ist eine Starterkultur mit zusätzlichen schützenden Eigenschaften und die ideale Ergänzung für alle konventionellen Kulturen sowie die Starterkulturen der MOGUNTIA FOOD GROUP. Sie wird nicht für sich allein eingesetzt, sondern immer in Kombination mit anderen Starterkulturen. Sie dient als zusätzliches Hürdenkonzept zum Schutz vor unerwünschten Mikroorganismen und gibt daher zusätzlichen Schutz, verbessert die Produktsicherheit und ist bestens abgestimmt auf die Kulturen und Gütezusätze der MOGUNTIA FOOD GROUP.



Kaum ein Bereich der Lebensmittelforschung ist so komplex wie das Thema Starterkulturen. Nicht zuletzt mit ihren jüngsten Entwicklungen präsentiert sich die MOGUNTIA FOOD GROUP einmal mehr als kompetenter Partner der Fleisch- und Wurstwarenindustrie sowie des Fleischerhandwerks.

Konrad Höffmann und sein Team unterstützen Sie gern bei der Erhöhung Ihrer Produktsicherheit.

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, Mail: Sabine.mueller-weinhold@moguntia.com



Pressemitteilung