

Dem Ebergeruch auf der Spur

Studienbericht zur Sensorikforschung bei Fleisch

afz | red | Bonn ■ Im Jahr 2010 beauftragte das Prüfsystem QS die Georg-August-Universität Göttingen mit Forschungsarbeiten zur Sensorik von Jungeberfleisch. Jetzt liegt der Bericht zur „Risikobewertung zum Kastrationsverzicht“ vor.

Skatol und Androstenon sind nach dem derzeitigen Kenntnisstand die beiden maßgeblichen Stoffe, die den spezifischen Geruch von Eberfleisch verursachen. Die Sensorikforschung der Göttinger Wissenschaftler basiert auf Konsumenten- und Expertenstudien. Wesentliche Ergebnisse sind:

■ Skatol wird als intensiver riechend und deutlich unangenehmer wahrgenommen als Androstenon. Die Reduzierung von Skatol sollte daher besonders im Fokus stehen. Hierbei wirkt sich günstig aus, dass der Skatolgehalt über Zucht, Haltung und Fütterung beeinflusst und auf ein unproblematisches Maß reduziert werden kann.

■ Kotelett und Salami aus Jungeberfleisch finden trotz hoher Androstenonkonzentrationen große Akzeptanz und werden bei Geruch und Geschmack nicht negativ beurteilt.

■ Jungeberfleisch mit höherem Fettgehalt (Hackfleisch) wird ebenfalls nicht per se schlechter bewertet. Lediglich bei sehr hoher Androstenonkonzentration wird das Hackfleisch negativ beurteilt. Nach der Verarbeitung (fertige Hackfleischsoße) ist allerdings kein Unterschied in der Beurteilung festzustellen.

■ Es spielt kaum eine Rolle, ob zuvor bereits negative Erfahrungen mit Geruchsbelastungen gemacht wurden – die Einschätzung des Hackfleischs ist auch bei Wiederholung davon nicht beeinflusst. Das Risiko einer negativen Beurteilung durch Konsumenten mindert sich zudem, weil nur ein Teil der Verbraucher Androstenon wahrnimmt. Dazu kommt, dass Fleisch und Hackfleisch in der Regel nicht ungewürzt verzehrt werden (Maskierungseffekt).

■ Die Variabilität zwischen den Menschen ist vergleichsweise hoch, die individuelle Wahrnehmung und Einschätzung von Gerüchen bleibt auch bei intensivem Training bestehen.

■ Trainierte Prüfpersonen sind in der Lage, Unterschiede in der Geruchsintensität von Androstenon und Skatol wahrzunehmen. Eine Skalierung der Geruchsintensität im Schlachthof ist deshalb möglich.

Die Resultate zeigen, dass die Konsumenten- und Expertenstudien wertvolle Erkenntnisse gebracht haben, die für die Beurteilung von Jungeberfleisch notwendig sind. Laut QS trägt die Forschungsarbeit somit dazu bei, dass die Wertschöpfungskette Schlussfolgerungen für den Ausstieg aus der Ferkelkastration ziehen kann. Der Ansatz, den die Koordinierungsplattform „Verzicht auf die Ferkelkastration“ mit der Empfehlung für diese Forschungsarbeit verfolgt hat, sei also erfolgreich umgesetzt worden, urteilt die Bonner Prüfgesellschaft.