

Stellungnahme der Bühler GmbH zum Thema NPS in Wurstwaren

Allgemeines:

- 1934: Nitritgehalt wird auf 0,5 – 0,6% im NPS festgeschrieben.
1980: Nitritgehalt wird im NPS wird um 20% reduziert und auf 0,4 – 0,5% im NPS festgeschrieben.
20.2.1995 Richtlinie (95/2/EG) gibt den Nitritgehalt beim NPS frei und ersetzt die Nitritzugabemenge durch eine Höchstmenge: je nach Produkt 50 – 175 mg/kg

Das Pökeln von Fleisch und Fleischerzeugnissen bewirkt

1. erhitzungs- und sauerstoffbeständige Farbgebung des Fleisches (Pökelrot), „Umrötung“
2. beabsichtigte Veränderung des Geruchs und Geschmacks von Fleisch und Fleischerzeugnissen, „Pökelaroma“
3. Hemmung bestimmter Mikroorganismen (z.B. Clostridium botulinum), „Konservierungseffekt“
4. Reduktion des negativen Einflusses des Luftsauerstoffs auf die Fettsäuren (Ranzigkeit), „Antioxidation“

Verarbeitungstechnische Notwendigkeit:

Grundsätzlich sehen wir die Notwendigkeit NPS in begrenztem Umfang bei der Wurstherstellung einsetzen zu dürfen. Schon in den Leitsätzen für Fleisch- und Wursterzeugnisse ist definiert welche Produktgruppen umgerötet sein sollen. Auch die gesundheitlichen Gefahren, die von NPS ausgehen sollen, sind letztlich bis zum heutigen Tag nicht signifikant nachgewiesen worden. Lt. Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach werden aus dem durchschnittlichen Wurstverbrauch nur etwa 3% der täglichen Nitritmenge von einem Menschen aufgenommen.

Aufgrund einer von uns 1997 durchgeführten Versuchsreihe mit Bierschinken und Hinterschinken sind wir zum Schluss gekommen, dass der Einsatz eines 0,4 – 0,5%igen NPS ausreichend ist, um die gewünschten Pökeleffekte zu erzielen. Eine Höherdosierung des Nitrits im NPS bewirkte keine mittelbare Verbesserung der Farbstabilität und des Konservierungseffekts. Dagegen hat sich beim Einsatz eines 0,9-1,0%igen NPS das Pökelaroma sogar negativ entwickelt. Wobei angemerkt werden muss, dass alle Teilnehmer der Verkostungen auf Produkte mit 0,4 – 0,5%igem NPS konditioniert waren und damit keine repräsentative Aussage getroffen werden kann.

FAZIT:

Die Grenzwerte zum Einsatz von Nitrit können wieder auf die ursprünglichen Werte zurückgeführt werden!