

Problemstellung

- Produktionsstandort Schmölln produziert Speck zum Umwickeln der Berner Würstchen
- Berner Würstchen ist ein Saisonartikel → im Sommer hohe Nachfrage
- Verfügbarkeit der Rohstoffe im Sommer nicht für die benötigte Menge gewährleistet
- Höhere Preise der Rohstoffe und Auslastung der Produktionskapazitäten im Sommer

Zielstellung

- Vergleich von zwei verschiedenen Herstellungsweisen (mit Einfrieren) mit einer Referenzherstellungsweise (ohne Einfrieren) anhand von:
 - technologischen, mikrobiologischen, chemischen und sensorischen Parametern

Material und Methoden

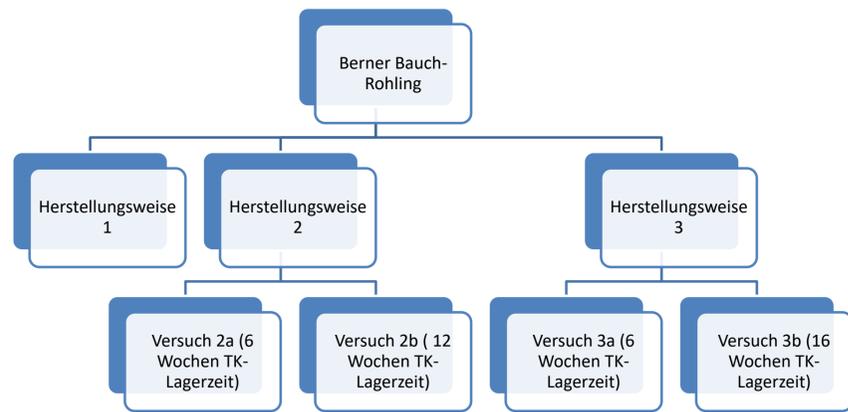


Abb. 3: Berner Bauch-Rohling Herstellungsweisen

- Herstellungsweise 1 = ohne Einfrieren
- Herstellungsweise 2 = Verwendung TK-Rohstoff
- Herstellungsweise 3 = Einfrieren Berner Bauch-Rohling

untersuchte Parameter:

- Gefrier- /Auftauzeiten
- Auftauverlust
- Geleeabsatz
- Scheibenbruch und Wickelverhalten
- Peroxidzahl
- Mikrobiologische Untersuchungen(aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, *Enterobacteriaceae*, Milchsäurebakterien)
- Sensorische Untersuchungen



Abb. 1: Diagramm Verteilung Produktionsmenge Berner Würstchen und -Rohlinge pro Jahr (Ist)

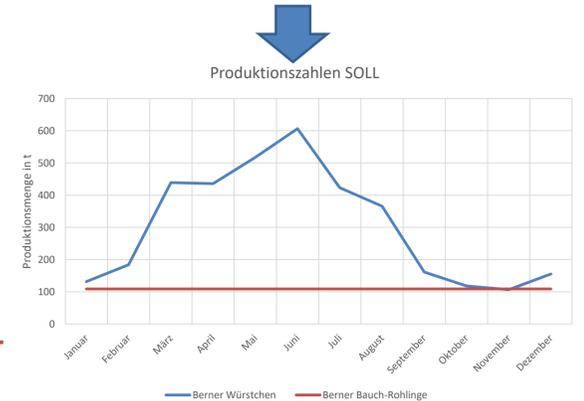


Abb. 2: Diagramm Verteilung Produktionsmenge Berner Würstchen und -Rohlinge pro Jahr (Soll)

Ergebnisse

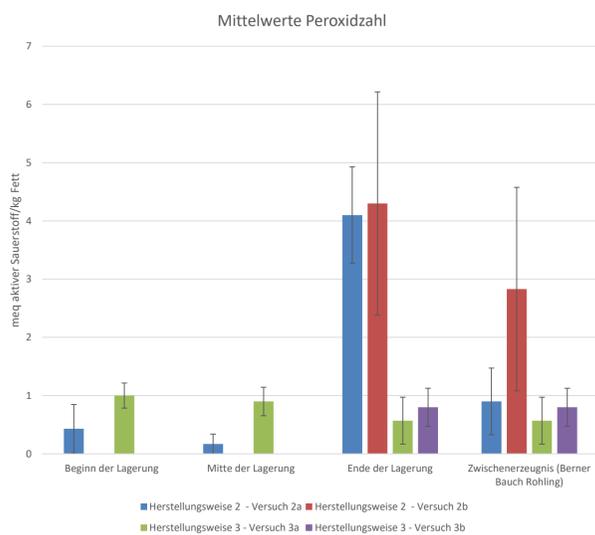


Abb. 4: Mittelwerte Ergebnisse Peroxidzahlen

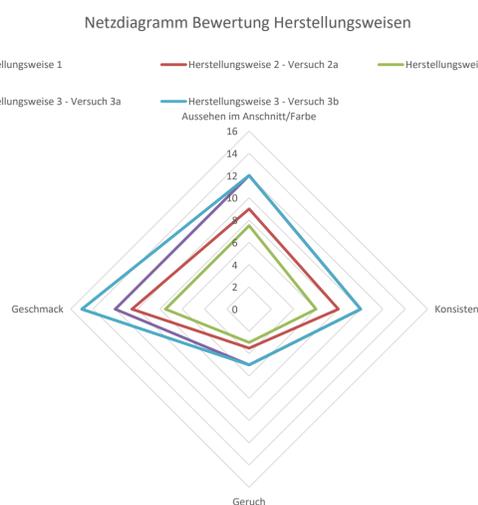


Abb. 5: Netzdiagramm sensorische Bewertungen der Herstellungsweisen

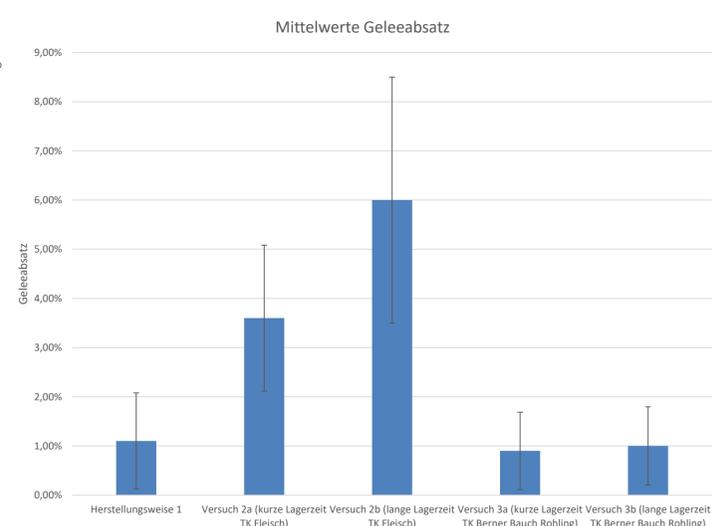


Abb. 6: Mittelwerte Ergebnisse Geleeabsatz



Wolf-Wurst GmbH Schmölln
Am Lindenhof 40
04626 Schmölln



Rottosch, Jonas

Okt. 2019 – Sept. 2022
dualer Student für
Lebensmittelsicherheit
bei der Wolf-Wurst
GmbH

Lebensmittelsicherheit