

Optimale Frischhaltung

Verfasst von Fleischportal.de am 03. August 2020. Veröffentlicht in **Gewürze & Zusatzstoffe**



FRISCH TOTAL AL hemmt die Vermehrung kritischer Mikroorganismen und kann so die Sicherheit und Haltbarkeit zahlreicher Lebensmittel verbessern. Kulmbach, Juli 2020: Ingredient-Spezialist RAPS erweitert das Portfolio an funktionalen Produkten für Handwerksmetzger um ein Frischhaltemittel auf Acetat-Lactat-Basis. Die gezielte Kombination der beiden Salze wirkt synergistisch und hemmt zum Beispiel das Wachstum von Listerien besonders effektiv. Das streufähige Frischhaltemittel wird einfach bei der Herstellung zum Brät oder zur Lake zudosiert, enthält keine kennzeichnungspflichtigen Allergene und überzeugt durch eine milde Sensorik.

Rund 12 Tonnen Lebensmittel werden jährlich in Deutschland entsorgt, mehr als die Hälfte davon stammt von privaten Haushalten (Thünen-Institut, 2019). Auch Wurst- und Fleischwaren werden häufig aufgrund der abgelaufenen Mindesthaltbarkeit entsorgt. Diese Ressourcenverschwendung lässt sich etwa durch länger genussfähige Lebensmittel eindämmen: Denn je länger die Haltbarkeit, desto höher ist auch die Wahrscheinlichkeit, dass das Lebensmittel während dieser Zeit konsumiert wird. Damit eine lange Frische gewährleistet werden kann, muss der Produktionsprozess höchsten Maßstäben genügen.

Um Kontaminationen zu verhindern und die Keimbelastung niedrig zu halten, können Metzger neben akribischer Hygiene und punktgenauer Temperaturführung auch über die Wahl der richtigen Zutaten für eine optimierte Frischhaltung sorgen. Das neue RAPS-Produkt FRISCH TOTAL AL wirkt auf die Stoffwechselprozesse von Verderbniskeimen und pathogenen Mikroorganismen ein, indem es den Einfluss von Acetat und Lactat auf den intrazellulären pH-Wert nutzt. Wissenschaftlich belegt ist, dass sich damit die unkontrollierte Vermehrung von Bakterien hemmen oder gar verhindern lässt. Wenige Gramm erhöhen so die Sicherheit zahlreicher Produkte und verbessern die Haltbarkeit.

RAPS unterstützt die Qualitätssicherung handwerklich hergestellter Fleisch- und Wurstwaren mit einem umfangreichen Sortiment an streufähigen und flüssigen Frischhaltern, die zum Teil zusätzlich auch die Farbhaltung stabilisieren. Ob Fleischerzeugnisse wie Brühwurst oder Kochpökelfwaren, Feinkostsalate und -saucen oder verarbeitete Fischprodukte – die Frische-Booster werden stets abstimmt auf die jeweilige Applikation entwickelt. Denn jedes Produkt und jeder Verarbeitungsprozess birgt seine eigenen Herausforderungen und erfordert individuelle Lösungen.

„Oberstes Ziel ist es, die Sicherheit und Qualität der Lebensmittel zu erhalten oder sogar zu verbessern“, sagt Josefine Schneider, Product Manager Technology Products bei der RAPS GmbH & Co. KG. „Die Lebensmittelskandale der letzten Jahre haben viele Verbraucher verunsichert. Immer mehr Menschen liegt zudem der wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln am Herzen. Ob Vorratshaltung wie beim Lockdown oder der Meal-Prep-Trend: Mit Erzeugnissen, die länger frisch bleiben, stärken wir nicht nur das Vertrauen in heimische Fleisch- und Wurstwaren, sondern tragen auch dazu bei, dass weniger Lebensmittel weggeworfen werden.“



Bild Copyright: RAPS

Über die RAPS GmbH & Co. KG

Seit 95 Jahren steht die RAPS GmbH & Co. KG aus Kulmbach für erstklassige Qualität, besten Geschmack, Innovation, Technologie und Rohstoff-Kompetenz. Als verlässlicher Lösungsanbieter liefert RAPS segment- und kundenspezifische Leistungen. Der Ingredient-Hersteller verarbeitet über 1.700 Rohstoffe aus aller Herren Länder. Mit insgesamt sieben Produktionsstätten in Europa und weltweit mehr als 900 Mitarbeitern produziert RAPS rund 35.000 Tonnen an unterschiedlichsten Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen pro Jahr.

<https://www.raps.de/>