

# Gesündere Schinken



**FORSCHUNG  
FÜR DIE  
ZUKUNFT**



## Salzreduzierte Schweine- rohschinken

### Rohschinken mit 50% weniger Salz für eine gesündere Ernährung

Aus gesundheitlicher Sicht stellt der oft zu hohe Salzgehalt in Lebensmitteln ein Problem dar. Im Rahmen der Nationalen Reduktionsstrategie wird eine deutliche Absenkung des Fett-, Salz- und Zuckergehaltes in Lebensmitteln angestrebt.

Ziel ist es, Schweinerohschinken zu entwickeln (Lachsschinken, Schinkenspeck), deren Salzgehalt um 50% im Vergleich zum konventionellen Produkt reduziert ist.

Ermöglicht wird dies durch neuartige technologische Ansätze (a) zum Wasserentzug für eine schnellstmögliche Reduzierung des aw-Wertes sowie (b) zur homogenen Salzverteilung.

Da eine Salzreduktion technofunktionelle sowie die Sensorik und Haltbarkeit nachteilig beeinflussende Effekte mit sich bringt, sollen diese durch den Einsatz von sensorisch ansprechenden und antimikrobiell wirkenden Gewürzen sowie Salicornia (Queller) kompensiert werden.

Im Ergebnis entstehen Rohschinken mit nur 2,5% Salz, welche neben einem gesundheitlichen Mehrwert auch eine hohe mikrobiologische und sensorische Qualität sowie eine höchstmögliche Ausbeute und lange Haltbarkeit in sich vereinen.

### Erste Ergebnisse

- Je nach Schinkenerzeugnis gewährleistet ein mittels Abpressen erzielter Wasserentzug von 7 bis 9% ein mikrobiologisch sicheres Produkt bei einer Ausbeute von 73 bis 80%.
- Die Rohschinken weisen insgesamt ein salzmildes Aroma, eine typisch rote Muskelfleischfarbe und eine zarte Textur auf.

Zur Verbesserung des Aromas werden derzeit Gewürzmischungen auch mit Salicornia entwickelt, um die Salz- wahrnehmung zu unterstützen.

### Förderung

**FKZ** KK5170903HV2  
**Laufzeit** 1/2023 – 9/2024

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

### Kontakt

#### Hochschule Anhalt

Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie, Land-  
schaftsentwicklung

#### Prof. Dr. Wolfram Schnäckel

✉ wolfram.schnaeckel@hs-anhalt.de  
☎ +49 (0) 3471 355 1194  
🌐 www.hs-anhalt.de/LEF

In Kooperation mit

