

Pressemitteilung

Göttingen, 26.1.2017

Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration ab 2019

Qualitätssicherung durch objektive Geruchsdetektion: Ein neues Workshopangebot erläutert die die Notwendigkeit und die praktische Etablierung von Prüferpanels

Mit der Entscheidung des Deutschen Bundestages zur Novellierung des Tierschutzgesetzes ist ab 1. Januar 2019 die betäubungslose Ferkelkastration verboten. Große Lebensmittelhändler (REWE, Penny, Aldi Süd und Aldi Nord) haben mit Wirkung zum 1.1.2017 Schweinefleisch von kastrierten männlichen Tieren aus dem Sortiment verbannt. Die Jungebermast kommt ohne den chirurgischen Eingriff aus und ist bereits jetzt ein Wahlkriterium im Tierwohl-Programm. Immer wieder geäußerte Bedenken betreffen jedoch das Auftreten von Geruchsabweichungen, die durch Zucht, Haltung und Fütterung zwar minimiert, jedoch nicht völlig ausgeschlossen werden können. In Schlacht- und Verarbeitungsbetrieben der Fleischwirtschaft ist folglich die Etablierung einer objektiven Geruchsbewertung nötig, um die Qualität von Rohwaren und Endprodukten zu kontrollieren und damit die Verbraucherakzeptanz sicherzustellen.

Ein neues Workshop-Angebot der isi GmbH aus Göttingen vermittelt die Grundlagen zur erfolgreichen Umsetzung eines humansensorischen Qualitätskontrollsystems. Die Schulungsangebote richten sich an QS-Verantwortliche in Unternehmen der Fleischwarenindustrie, Einkäufer Fleisch/Fleischwaren im LEH, Verantwortliche der Lebensmittelüberwachung sowie externe Auditoren von Zertifizierungsstellen. In den Workshops werden die Grundlagen zur Entstehung und Auswirkung von Geruchsabweichungen in Eberfleisch vermittelt sowie erläutert, wie menschliche Prüfer zur zuverlässigen Detektion und Bewertung von Geruchs- und Geschmacksabweichungen ausgebildet und eingesetzt werden können.

Die isi GmbH ist ein auf sensorische Marktforschung spezialisiertes Unternehmen und weltweit größter Anbieter von kundenexklusiven Prüferpanels zur objektiven Geruchs- und Geschmacksbewertung von Lebensmitteln.

Weitere Informationen im Internet: www.isi-goettingen.de.

Pressekontakt:

Ansprechpartner:

Dr. Lisa Meier-Dinkel & Dr. Daniel Mörlein

isi GmbH

Ascherberg 2, 37124 Rosdorf(Göttingen)

0551-49974-0

www.isi-goettingen.de

Bildmaterial: auf Anfrage