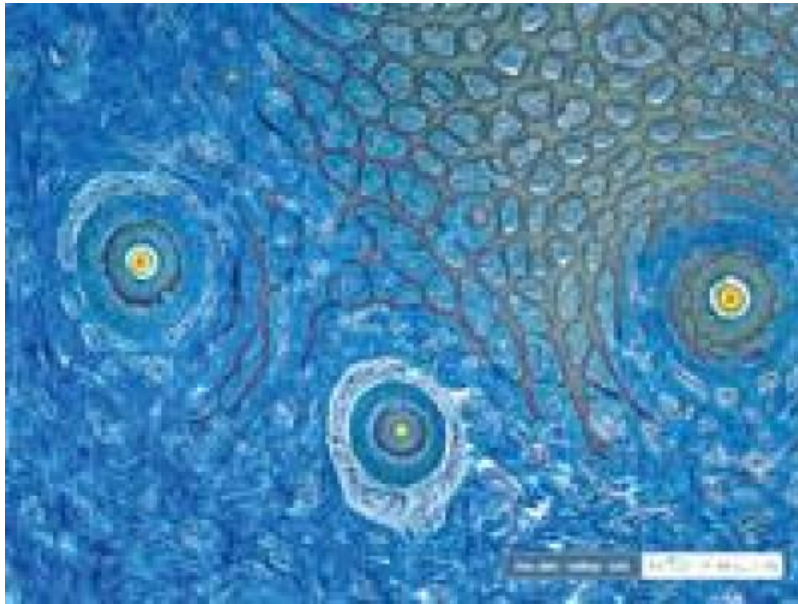


Analysemethode und Normierungsansatz für Dreimillimeterfleisch

02.02.2009, 11:52 | Wissenschaft, Forschung, Bildung

Pressemitteilung von: *FIZIT - Französisches Informationszentrum für Industrie und Technik*



Das Lebensmittelanalyselabor Histalim stellt vom 10. bis 13. März auf der Anuga FoodTec die MDI-Methode (Meat Destructuration Indicator) vor (Halle 9, Stand G020)

Das französische Unternehmen ist auf die histologische Untersuchung von Fleischprodukten spezialisiert. In der Fleischwarenbranche wird die Histologie häufig für die Bestimmung aller in einer Zubereitung vorhandenen Gewebe eingesetzt, um die Konformität von Wurstwaren zu prüfen. Mithilfe dieser Untersuchungsmethode lässt sich jedoch auch der Zustand von Gewebestrukturen ermitteln. Die durch Histalim entwickelte MDI-Methode basiert auf histologischen Untersuchungsformen in Verbindung mit Bildanalysealgorithmen.

Im Rahmen der MDI-Methode werden über 300 Aufnahmen einer 30 cm² großen Fläche informationstechnisch verarbeitet, um unbeschädigte von beschädigten Muskelfasern unterscheiden zu können. Die anschließende Auswertung und die Prüfergebnisse liefern einen objektiven Indikator für den Destrukturierungsgrad der Muskelfasern einer Rohfleischware oder von Hackfleisch. Die Messungenauigkeit dieser Untersuchungsmethode wird mit +/- 3,9 Prozent bewertet. Histalim erhielt kürzlich durch das französische Akkreditierungskomitee COFRAC eine Zulassungsausweitung für diese Methode. Zusammen mit einer Reihe von europäischen Unternehmen, die vornehmlich auf dem Rohfleischmarkt tätig sind, sowie Vertretern von Gesundheitsbehörden bestimmte das Unternehmen 2007 die Abgrenzung zwischen Separatorenfleisch und dem so genannten „Dreimillimeterfleisch“. Als Grenzwert wurden 58,1 Prozent MDI festgelegt. 1,35 Millionen Euro EU-Fördermittel erhielt Histalim, um das Projekt mit der Einrichtung eines europäischen Normierungsabkommens erfolgreich abzuschließen. Dieses Projekt verfolgt das Ziel, Rohfleischwaren, die sich aus dem maschinellen Ablösen des Fleisches von fleischtragenden Knochen ergeben, eindeutig zu definieren und somit eine klare inhaltliche Abgrenzung zu Separatorenfleisch zu ermöglichen. Betroffene Industrieunternehmen sind aufgerufen, sich an dieser Initiative zu beteiligen und mit Histalim Kontakt aufzunehmen, um dem Redaktionsausschuss für das geplante Abkommen beizutreten. Die Existenz dieser durch eine Vielzahl europäischer Unternehmen getragenen Standards soll dazu beitragen, Rohstoffen, die zu Unrecht von bestimmten europäischen Gesundheitsbehörden als Separatorenfleisch eingestuft werden, einen besonderen Status zu verleihen. Außerdem soll diese Maßnahme zu mehr Transparenz und Gleichheit im europäischen Handel führen.

Portrait

Das französische Unternehmen ist auf die histologische Untersuchung von Fleischprodukten spezialisiert.

News-ID: 277890 • Views: 130 (Stand: 17.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/277890/Analysemethode-und-Normierungsansatz-fuer-Dreimillimeterfleisch.html>