

Untersuchungen zum Einfluss der Hochdruckbehandlung auf den mikrobiellen und sensorischen Status und den Nachweis von *Listeria monocytogenes* in kurzgereifter Rohwurst aus Geflügelfleisch.

Tierärztliche Hochschule Hannover

vorgelegt von Frau Johanna Elisabeth von Waldthausen

Hannover 2009

In der vorgelegten Arbeit werden die rechtlichen Grundlagen zur Beurteilung des hygienischen Status von kurzgereiften Rohwürsten und der Hochdruckbehandlung dargestellt. Durch umfangreiche Versuche konnte dargestellt werden, dass die Hochdruckbehandlung nicht nur einen abtötenden Einfluss auf die Gesamtkeimzahl hatte, sondern auch auf *Listeria monocytogenes*. Die Parameter, die den Effekt beeinflussen sind primär der Druck und sekundär die Druckhaltezeit. Es wurde festgestellt, dass bei einem Druck von 500 MPa über eine Zeit von 5 Minuten das Produkt in die Kategorie 1 nach den Empfehlungen des BGVV aus dem Jahre 2000 eingeordnet werden kann.

Bei der o. g. Druckbehandlung konnten erhebliche sensorische Veränderungen festgestellt werden, chemische Parameter dahingehend bleiben unbeeinflusst. Insofern ist die Hochdruckbehandlung mit den o. g. Parametern von 500 MPa für 1 bzw. 5 Minuten kein Mittel der Wahl für ein derartiges Produkt, da die sensorischen Veränderungen nicht tolerierbar waren.

In der Arbeit werden die Grenzen der Hochdruckbehandlungen aufgezeigt, mit einem Ausblick in die Zukunft, wo in weiteren Arbeiten mit geringeren Drücken gearbeitet werden soll. Die Frage der Wirtschaftlichkeit bei längeren Haltezeiten wird diskutiert.

ISBN 978-3-941703-53-7