

# Pfiff EXTRA

Nr. 82 • Herbst/Winter 2024

KNOW-HOW  
ÜBER DIE  
NITRIT-  
REDUKTION

LECKERE  
IDEEN ZUR  
HERBSTZEIT

DIE NEUEN  
KOMBI-  
PRODUKTE

**VAN HEES**  
we know how

# NITRITREDUZIERUNG und Farbhaltung bei Brühwurst

Ein Beitrag von Marius Liebe (VAN HEES-Produktentwickler) und Otto Winkler (VAN HEES-Anwendungstechniker)

## DER AKTUELLE STAND

Die Reduzierung von Nitrit wurde am 9. Oktober 2023 in der EU verabschiedet. Betroffen von der Reduzierung sind unter anderem Fleischwaren, Käse, Käseprodukte, Milchprodukt-Analoga sowie Fisch- und Fischereiprodukte. Die gesetzliche Übergangsfrist von zwei Jahren endet am 9. Oktober 2025. Für Brühwurst bedeutet das eine Reduzierung der Zugabemenge von Nitrit von 100 mg Nitrition/kg auf 80 mg Nitrition/kg. Für verkaufsfertige Brühwürste wurde für den Rest-Nitritgehalt ein Grenzwert von 45 mg Nitrition/kg festgelegt.

## NITRITREDUZIERUNG UND FARBE

Die Eigenschaften von Nitrit in Fleischwaren reichen über die Konservierung und den Pökelschmack bis hin zur Farbgebung. In Brühwurst reagiert das Nitrit mit dem Fleischfarbstoff Myoglobin und wird zu Nitrosomyoglobin umgewandelt. Durch die Zugabe von Umrötehilfsmitteln der PÖK®-Gruppe wird die Bildung von Nitrosomyoglobin unterstützt, es kann mehr Nitrit gebunden werden. Für

eine gleichbleibende Farbqualität in Ihren Brühwürsten sorgen unsere PÖK®-Umrötehilfsmittel.

## PÖK®-UMRÖTEHILFSMITTEL

Nutzen Sie die VAN HEES-Gütezusätze für eine intensivere Farbe und Farbhaltung. Mit dem Einsatz der Umrötehilfsmittel PÖK®, auf Basis von Ascorbinsäure und/oder Ascorbat, erhält man eine deutlich intensivere Pökelfarbe. Dadurch reduziert sich ebenso der Rest-Nitritgehalt. Unser Produktportfolio bietet dabei für jede Anwendung eine individuelle Lösung.

## MODELLVERSUCH ZUR FARBHALTUNG UND NITRITREDUZIERUNG

Um ein besseres Verständnis über Umrötehilfsmittel aufzubauen, wurden Modellversuche im VAN HEES-Technikum durchgeführt. Dabei wurden verschiedene Umrötehilfsmittel in Brühwurst mit dem ursprünglichen Grenzwert (100 mg Nitrition/kg) und zukünftigen Grenzwert (80 mg Nitrition/kg) getestet.

## ÜBERSICHT ÜBER DIE PÖK®-PRODUKTE

Bezeichnung	Art-Nr.	Beschreibung	Dosierung
Super-Pök® oGAF	101 058	Umrötehilfsmittel auf Basis von Ascorbat für beste Umrötung von Fleischerzeugnissen.	1-3 g/kg
Würstchen-Pök®	102 461	Umrötehilfsmittel auf Basis von Ascorbinsäure für Brühwürste, Koch- und Rohwürste. Bestens bewährt für Würstchen in Rauch- und Schnellkochanlagen.	1-3 g/kg
PÖK® Aufschnitt Pök	102 496	Umrötehilfsmittel für Brühwürste und Rohwürste PÖK® Aufschnitt Pök bedeutet sichere Umrötung und stabile Farbhaltung sowie pH-Wert-Regelung zwecks Frischhaltung. Besonders gut für Aufschnitt geeignet.	5 g/kg Fleisch/Fett
PÖK® extra stark BL	102 402	PÖK® extra stark BL ist ein extra starkes Umrötehilfsmittel auf Basis von Ascorbinsäure und Ascorbat für Brühwurst, Koch- und Rohwurst.	1 g/kg Fleisch/Fett

## FARBVERÄNDERUNGEN

Die Reduzierung von Nitrit ohne die Verwendung von Umrötehilfsmitteln hat nachweislich einen Einfluss auf die Farbe. Diesem Einfluss kann der Verarbeiter mit Umrötehilfsmitteln entgegenwirken. Der Modellversuch hat das eindeutig bestätigt. Durch den Einsatz von PÖK®-Umrötehilfsmitteln waren die analysierten Farbwerte zwischen altem Grenzwert (100 mg Nitrit/kg) und neuem Grenzwert (80 mg Nitrit/kg) sehr ähnlich.

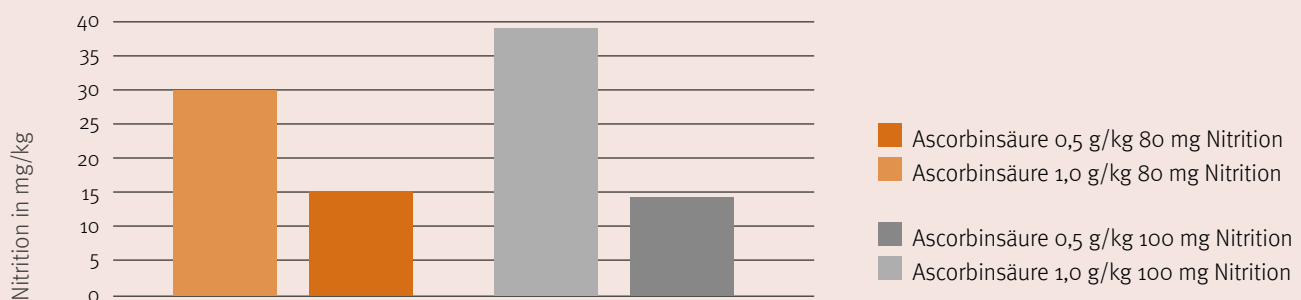
## WIRKUNG DER UMRÖTEHILFSMITTEL AUF DEN RESTNITRITGEHALT

Mit der Zugabe von Ascorbinsäure und/oder Ascorbat wird das Nitrit deutlich besser abgebaut und die Reaktion mit dem Fleischfarbstoff Myoglobin intensiviert. Bei einer Zugabemenge von 1g/kg Ascorbinsäure und Nitrit nach altem und neuem Grenzwert, hat sich der Gehalt an Rest-Nitrit fast halbiert. Folgende Grafik zeigt den Gehalt an Restnitrit, ausgehend von der Zugabemenge an Nitrit und dem Umrötehilfsmittel.

FRAGEN ZUR  
NITRITREDUKTION?  
LASSEN SIE SICH VON  
IHREM VAN HEES-  
VERKAUFSBERATER  
KOMPETENT BERATEN!

PÖK®

## REST-NITRIT IN BRÜHWURST MIT ASCORBINSÄURE



**FAZIT:** Eine Überschreitung der neuen Rest-Nitrit Grenzwerte ist bei der Zugabe von Umrötehilfsmitteln kaum noch möglich, wenn die gesetzlich vorgegebenen Höchstmengen von Nitrit beachtet werden. Die Pökelfarbe ist ein wichtiger Faktor für den Endverbraucher bei der Auswahl von Fleischwaren. Durch den Einsatz der PÖK® Umrötehilfsmittel kann der Verarbeiter eine intensivere Pökelfarbe erzielen und den Nitrit-Restgehalt deutlich reduzieren.



# Köstliche Ideen zum Herbst

Pfannengerichte und Co.

## VANTASIA® Schlemmer- Marinade Pilzgenuss oG

Die bräunliche Schlemmer-Marinade bekommt ihren farblichen Charakter durch feine Waldpilzstücke und Kräuter. Das Zusammenspiel ausgewählter Zutaten verleiht der Marinade einen herzhaft-rahmigen Geschmack. Sie ist zur Veredelung von Salaten, Ofen- und Pfannengerichten hervorragend geeignet.

Dosierung: 150–250 g/kg

Art.-Nr. 206 190

## VANTASIA® Schlemmer- Marinade Kräuterfee oG

Das würzige, vollmundige Geschmacksprofil dieser hellgrünen Marinade ist geprägt von Petersilie, Schnittlauch und Liebstöckel, abgerundet mit einer feinen Sahnenote.

Dosierung: 150–250 g/kg

Art.-Nr. 201 530

## VANTASIA® Schlemmer- Marinade San Mato oG

Der mediterran-würzige Geschmack dieser rotorangen Schlemmer-Marinade sorgt mit Tomate, Oregano, Basilikum und Thymian für einen milden und zugleich würzigem Genuss.

Dosierung: 150–250 g/kg

Art.-Nr. 201 552

  
**VAN HEES**  
we know how

Hier  
geht's zu den  
Rezeptideen.





# Neues für die Wurst- und Würstchen-Theke

**Gerade in Zeiten von Fachkräftemangel** sind die VAN HEES-Kombi-Produkte ein echter Mehrwert. Sie bringen sowohl eine Kostenminimierung als auch eine Zeitersparnis in der Herstellung. Ebenso sind sie einfach in der Anwendung und geben durch eine Basiswürzung viele Möglichkeiten der Individualisierung – und das alles bei gleichbleibender Qualität. Es handelt sich um Produkte, die zurecht als „All in-Lösung“ mit einer „Garantie zum Gelingen“ bezeichnet werden können: wenige Bestandteile, sicher in der Anwendung und dabei variabel in der Dosierung. Hinzu kommt, dass Fehler beim Verwiegen quasi ausgeschlossen werden können.



*New!*

## **VAN HEES® Fleischwurst/ Würstchen Kombi oGAF**

VAN HEES® Fleischwurst/Würstchen Kombi oGAF ist ein Präparat mit würzenden Zutaten zur Herstellung von verschiedenen Arten von Brühwürstchen. Ohne zugesetzte Geschmacksverstärker und deklarationspflichtige Allergene.

Dosierung: 12–15 g/kg

Art.-Nr. 207 660

*New!*

## **VAN HEES® Aufschnitt Kombi oGAF**

VAN HEES® Aufschnitt Kombi oGAF ist ein Präparat mit würzenden Zutaten zur Herstellung von Aufschnittware. Ohne zugesetzte Geschmacksverstärker und deklarationspflichtige Allergene.

Dosierung: 10–15 g/kg

Art.-Nr. 207 659



*Vorteile aller  
VAN HEES-Kombi-Produkte*

- › einfach in der Anwendung
- › standardisierbar
- › individuell zu variieren



Hier geht's  
zu den Rezeptideen  
für die VAN HEES-  
Kombi-Produkte...

  
**VAN HEES**  
we know how

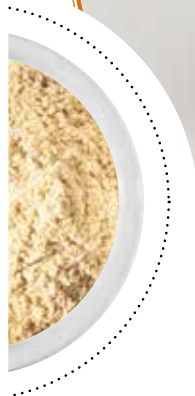
# Gutes und Bewährtes für die Wurst-Theke

## VAN HEES® Bratwurst Kombi oGAF

Komplettcompound aus einer Kombination von Phosphat und unterschiedlichen gemahlene Gewürzen für ein vollmundiges Bratwurst-Grundbrät. Ohne zugesetzte Geschmacksverstärker und deklarationspflichtige Allergene.

Dosierung: 10–15 g/kg

Art.-Nr. 207 656



Frisches  
frischhalten

Geschmack  
intensivieren

Bezeichnung	Art-Nr.	Beschreibung
<b>BOMBAL®</b>	100 744	Frischhalter auf Acetatbasis für alle umgeröteten Fleischerzeugnisse
<b>BOMBAL® Fresh</b>	100 765	BOMBAL® Fresh wird vornehmlich eingesetzt für alle nicht umgeröteten Fleischerzeugnisse. In der Wirkungsweise identisch mit BOMBAL® beinhaltet es keine farbstabilisierende Komponente
<b>BOMBAL® Fresh AL</b>	101 138	Frischhalter auf Basis von hochwirksamem Acetat für den Schutz vor Listerien* und Erhalt von Frische und Sicherheit in Fleischspezialitäten; optimal geeignet für weiße Ware und Salate
<b>BOMBAL® Plus Spezial</b>	147 943	BOMBAL® Plus Spezial ist ein flüssiger, multifunktionaler Frischhalter auf Basis organischer Säuren und verfügt über ein sehr breites Wirkungsspektrum gegen Listerien* und andere Mikroorganismen
<b>SMAX® Gourmet oGAF</b>	107 235	natürlicher Geschmacksverstärker auf Basis von erlesenen Gewürzen für vielfältige Anwendungsbereiche
<b>SMAX® aromatic</b>	104 715	Geschmacksverstärker für alle Arten von Fleischerzeugnissen. SMAX® aromatic verstärkt den fleischeigenen Geschmack und kann direkt in Bräte eingearbeitet oder über Laken injiziert werden
<b>VAN HEES® Kräuter Deluxe oS oGAF</b>	256212	Universell einsetzbare Gewürzmischung ohne zugesetztes Salz; sie besteht aus groben Kräutern und Gewürzen und ist geeignet zur Zubereitung von verschiedensten Fleisch-, Wurst und Grillspezialitäten
<b>AROMIX® Knoblauch L oGAF</b>	357 573	AROMIX® Knoblauch L oGAF ist ein flüssiges, wasserlösliches Aroma. Es rundet Fleisch- und Wurstwaren, Fisch- und Wildgerichte, Convenience Gerichte, vegetarische Produkte, Salate, Suppen, Saucen und Quark geschmacklich mit einer feinen Knoblauchnote ab



Hier geht's zu den Rezeptideen für die VAN HEES-Kombi-Produkte...

**VAN HEES**  
we know how

\* Die Wirksamkeit sollte mittels eines Listerien-schutzkonzepts überprüft werden. VAN HEES® unterstützt Sie gerne dabei, bitte nehmen Sie dazu Kontakt mit Ihrem VAN HEES®-Verkaufsberater auf.