



Van Hees Wie viel Zucker braucht denn eigentlich die Rohwurst ?

Neue Reifepreparate aus der „Primal“-Familie von van Hees sorgen laut Hersteller durch exakt abgestimmte Dextrose-Mengen für eine kontrollierte Reifung, verlässliche Umrötung und ein ausgewogenes Aroma.

Zucker in der Rohwurst ist mehr als nur Geschmack. Er ist die primäre Energiequelle für Starter- und Reifekulturen, treibt die Fermentation voran und verleiht Aroma sowie Bindung. Jedoch: Mehr Zucker bedeutet meist auch mehr Säure. Das kann schnell den gewünschten angenehm milden Charakter überdecken, da die zugesetzten Milchsäurebakterien den zugegebenen Zucker während der Reifung zu Milchsäure umwandeln.

In unzähligen Tests hat sich gezeigt, dass nicht nur die Menge des zugesetzten Zuckers, sondern auch die Art des eingesetzten Zuckers eine entscheidende Rolle bei der Rohwurst-Reifung beziehungsweise dem Verlauf des pH-Werts spielt.

Reifekulturen nutzen Einfachzucker wie Dextrose als bevorzugte Energiequelle. Wird diese Zuckerart verwendet, sinkt der pH-Wert deutlich schneller (< 24 Stunden) unter den kritischen Wert von 5,3 und bildet ein festes Gel in den Endprodukten aus. Werden Zweifach- oder Mehrfachzucker zugesetzt, so müssen diese zunächst von den Reifekulturen in Einfachzucker aufgespalten werden

Zucker in der Rohwurst ist mehr als nur Geschmack. Er ist die primäre Energiequelle für Starter- und Reifekulturen, Doch wieviel Zucker gehört tatsächlich in die Rezeptur ?

bevor daraus Milchsäure gebildet werden kann. Dies verzögert die Absäuerung der Rohwürste drastisch (etwa 72 Stunden).

Darum hat Van Hees neue Reifepreparate entwickelt. Sie sorgen durch exakt abgestimmte Dextrose-Mengen für eine kontrollierte Reifung, verlässliche Umrötung und ein ausgewogenes Aroma – ohne ein zu starkes Absäuern. Alle Varianten sind ohne Glutamat und allergenfrei; sie sind ein Garant für Geschmack, Schnittfestigkeit und milder Säure. Auch für Rohwurst-Snacks sind sie gut zu verwenden.