

Mehr Qualität für den Verbraucher: Forschung für verbessertes Schweinefleisch

Eine Zusammenfassung der wichtigsten Forschungsschwerpunkte aus dem EU Projekt Q-PorkChains.

Im Januar 2007 wurde das große, integrierte EU Projekt Q-PorkChains initiiert. Mittlerweile ist die Hälfte der fünfjährigen Projektlaufzeit abgelaufen. Aus diesem Grund soll der Focus der wissenschaftlichen Aktivitäten dargestellt werden (siehe Abb.), um einen generellen Überblick über das Projekt zu ermöglichen.

Der erste Themenbereich „Konsument“ befasst sich mit der Forschung über die Rolle von Konsumenten und Bürgern im Bezug auf den Verbrauch von Schweinefleisch. Dabei wird sich konzentriert auf die Entwicklung neuer Marketingkonzepte und Produkte, die auf Schweinefleisch basieren, konzentriert. Das ambitionierte Ziel dieses Teilprojektes ist es, bis zu 70 neue Produktideen zu entwickeln, aus denen 15 Produktkonzepte hervorgehen sollen.

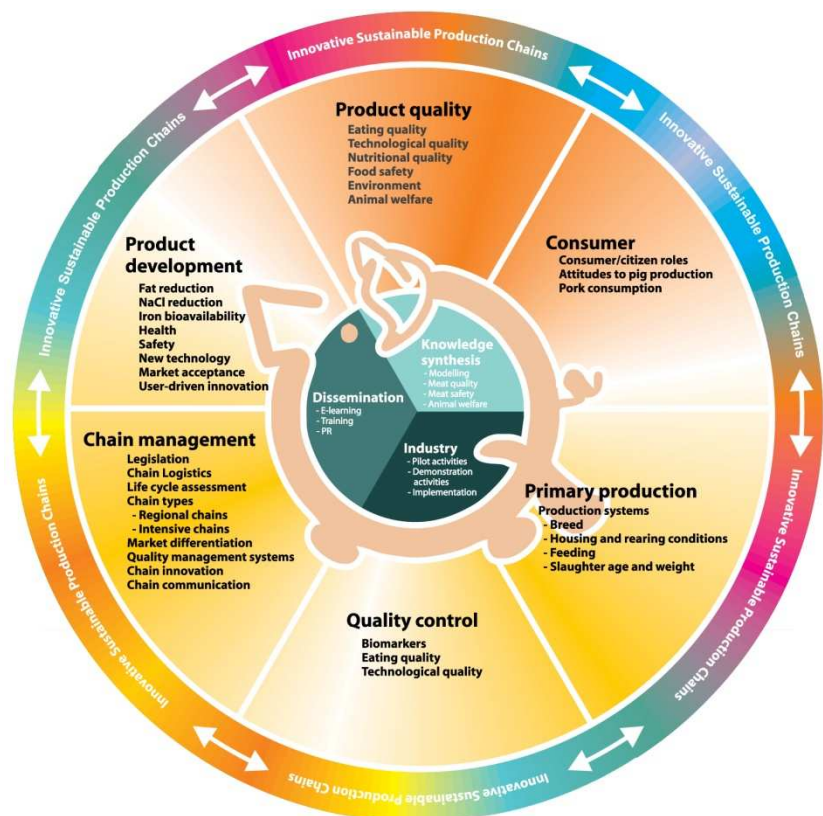


Abb.: Arbeitsschwerpunkte Q-PorkChains

Im Bereich der Primärproduktion werden Diversität, Flexibilität und Nachhaltigkeit (Umwelt, Ökonomie, soziale Belange) auf Ebene der landwirtschaftlichen Produktionssysteme untersucht. Dieser Forschungsbereich trägt zur Erhaltung und Entwicklung einer Vielzahl von nachhaltigen Primärproduktionssystemen, welche an Anforderungen des Marktes angepasst sind, bei.

Die Qualitätskontrolle in der Schweinefleischproduktion konzentriert sich auf die Entwicklung und Anwendung neuer molekularer Kontrollmaßnahmen. Durch diese molekularen Methoden wird zum Einen eine bessere Grundlage für die Zucht auf Fleischqualität, zum Anderen für ein Qualitätsranking im Schlachthaus und somit auch für eine auf Qualität basierende Preisfindung geschaffen. Dem Konsumenten wird es ermöglicht, seine Kaufentscheidung aufgrund von Qualität und Preis zu fällen.

Das Handelsketten-Management zielt sowohl auf die Schwerpunkte des integrierten Qualitätsmanagements und der Logistik als auch auf die nachhaltige Netzwerk-Optimierung ab. Verschiedene Aspekte wie Qualitätssysteme, Informationsfluss, Steuerungssysteme, Ausführung und Innovationen bezogen auf Handelsketten werden erforscht. Darüber hinaus werden Vertriebs-Netzwerke, wobei auch umweltrelevante Aspekte und Produktions- und Prozesstechnologien in verschiedenen Stadien der Handelskette berücksichtigt werden, untersucht.

Das Segment der Produktentwicklung fokussiert auf innovative Technologien für verbesserte Schweinefleischprodukte im Hinblick auf die Bedürfnisse des Verbrauchers. Dabei werden insbesondere die Aspekte der Qualität, der Lebensmittelsicherheit, des Nährwertes und der Bequemlichkeit berücksichtigt. Bezüglich der Verbesserung des Nährwertes von Schweinefleischprodukten wird insbesondere sowohl die Reduktion von Natrium als auch von Fett in Kochschinken und fermentierten Würstchen untersucht. Darüber hinaus sind die Effekte der verschiedenen technischen Behandlungen wie das Einfrieren bei unterschiedlichen Temperaturen, Hochdruckbehandlung, Lufttrocknen und das „Reifen lassen“ von besonderem Interesse.

Der Forschungsbereich der Synthese von Wissen zielt darauf ab, das gesamte Wissen über Schweinefleisch-Qualität, Lebensmittelsicherheit und Wohlbefinden der Tiere in Prognose-Modellen zusammen zu fassen. Aus allen drei Themenbereichen sollen die Ergebnisse in einem interaktiven, webbasierenden Modell zugänglich gemacht werden.

Im Themenbereich „Industrie“ werden Kooperationen zwischen kleinen und mittleren Unternehmen (KMUs) innerhalb von Pilotprojekten und Demonstrationsaktivitäten gefördert, um die organisationsübergreifende Zusammenarbeit innerhalb der Wertschöpfungskette und der Netzwerke zu optimieren.

Die Verbreitung des innerhalb von Q-PorkChains erlangten Wissens und der Aktivitäten erfolgt durch die Entwicklung von „E-learning“-Material, Trainingsaktivitäten und allgemeiner PR. Zu diesem Zweck wurde eine „Open learning platform“ geschaffen, die ein „Wiki“ über Schweine und Schweinefleischproduktion, eine „Fundgrube“ und eine virtuelle Gemeinschaft enthält. Diese sollen dazu beitragen, dass auch neuere Zielgruppen wie Lehrer der höheren Bildungsstufen und Fortbildungsbeauftragte der Industrie erreicht werden.