

Name:	Klasse:	Datum:	Fach:
-------	---------	--------	-------



STAATLICHES BERUFLICHES
SCHULZENTRUM
ROTHENBURG | DINKELSBÜHL

Thema 2: Fleischfehler – LEICHT

Schlechte Einflüsse machen Fleischfehler. Schlechte Einflüsse gibt es ...

- ... im lebenden Tier
- ... beim Schlachten
- ... beim Lagern
- ... beim Bearbeiten und Verarbeiten.



Ein Fehler im Fleisch ist **PSE-Fleisch**.

Das gibt es vor allem bei Schweinen.

PSE ist eine Abkürzung.

Englisch	Deutsche Übersetzung
P ale	Blass
S oft	Weich
E xudative	Wässrig

PSE-Fleisch ist blass. Der pH-Wert* ist nach dem Schlachten zu schnell gesunken. Beim Braten verliert es viel Wasser. Das Fleisch ist nicht dann nicht mehr saftig.

Es gibt verschiedene Gründe für diesen Fehler.

Eine falsche Züchtung ist ein Grund. Oder wenn das Tier beim Transport oder bei der Schlachtung Stress hat. Es ist schlecht, wenn die Körpertemperatur beim Schlachten zu hoch ist. Dann sinkt der pH-Wert zu schnell ab.

Dann kommt es zu schlechten Eigenschaften:

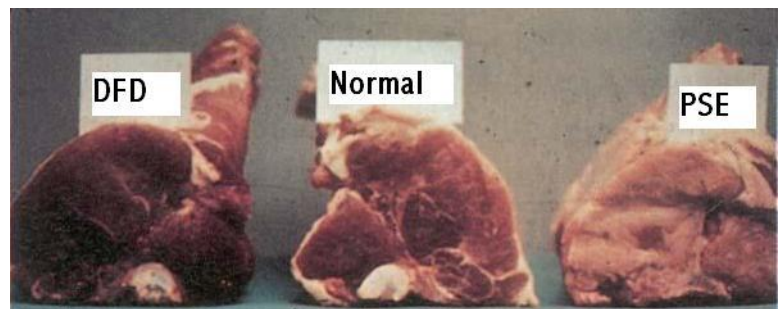
- Schlechtes Saffthaltevermögen. Das heißt, das Fleisch verliert Flüssigkeit. Das passiert bei der Lagerung und bei der Zubereitung.
- Das Fleisch schaut blass aus. Das Fleisch ist wässrig.
- Das Fleisch ist sehr weich. Das Fleisch ist nicht stabil.
- Wenn man das Fleisch brät wird es zäh und trocken. Es schmeckt nicht gut.

Ein Fehler im Fleisch ist **DFD-Fleisch**.

Das gibt es vor allem bei Rindern.

DFD ist eine Abkürzung.

Englisch	Deutsche Übersetzung
D ark	Dunkel
F irm	Fest
D ry	Trocken



DFD-Fleisch hat einen hohen pH-Wert. Ein Grund dafür ist Stress beim Transport und bei der Schlachtung. Die Energievorräte im Muskel sind dann vor der Schlachtung abgebaut. Das ist nicht gut für den pH-Wert. Der pH-Wert sinkt fast nicht. Mikroorganismen können sich leicht vermehren. Das Fleisch wird schnell schlecht. Das Fleisch schmeckt auch nicht gut. Das Fleisch ist dunkel, fest und trocken.

Ein anderer Fehler heißt **Cold shortening effect**.

Beim Cold shortening effect wird Rindfleisch bereits vor der Muskelstarre unter 10 °C abgekühlt. Das verkürzt die Muskelfasern. Das macht das Fleisch zäh.

* pH-Wert: Maß für den sauren oder basischen Charakter einer Lösung. Der pH-Bereich liegt zwischen 0 und 14. Reines Wasser hat einen pH von 7 und ist neutral. Der pH-Bereich unter 7 wird als sauer, der über 7 als basisch bezeichnet.