



DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2022
Genuss von Anfang an –
Lebensmittelsensorik entlang der Wertschöpfungskette
24. März 2022, Online-Konferenz, Frankfurt am Main

Titel der Masterarbeit:

Analyse und Vergleich sensorischer Merkmale von Hühnerfleisch dreier verschiedener Hühnermastsysteme

Autorin: Kerstin Landstetter, MA BEd; kerstin.landstetter@gmx.at
Fachhochschule Wiener Neustadt, Masterstudiengang Lebensmittelproduktentwicklung und Ressourcenmanagement, Campus Wieselburg, Österreich

Aufgrund einer Unterdeckung der Versorgung von Hühnerfleisch in Österreich sowie einer zu beobachtenden steigenden Pro-Kopf-Konsummenge ist ein Marktpotenzial in der Hühnermast zu erkennen. Die Hühnermastsysteme sind an der konventionellen oder biologischen Rechtsgrundlage angehalten. Ein weiteres System der Mastgeflügelhaltung stellt die mobile Hühnerhaltung dar, bei der ebenfalls jeder Betrieb an die jeweiligen Tierhaltungsverordnungen gebunden ist. Die einzelnen Hühnermastsysteme unterscheiden sich von der Tieranzahl je Einheit, Haltungsform, der eingesetzten Rasse und Mastdauer. Aufgrund der Fortschritte im Produktionssystem können vor allem die physiologischen Veränderungen und Merkmalsausprägungen beim Huhn, herbeigeführt durch die Züchtung, die Fleischqualität negativ beeinflussen.

Demzufolge wurde untersucht, inwiefern Unterschiede von Hühnerfleisch in rohem und gegartem Zustand hinsichtlich der sensorischen Wahrnehmung dreier verschiedener Hühnermastsysteme festzustellen sind. Im Zuge einer sensorischen Produktprofilierung mittels eines quantitativ beschreibenden Profils wurden Merkmalsausprägungen hinsichtlich deren Intensität bewertet. Ein weiteres Ziel war vor allem ein Produktprofil des Fleisches der mobilen Geflügelhaltung zu erhalten, da es zu diesem Mastsystem noch wenig fundierte Erkenntnisse gibt.

Sowohl im rohem als auch im gegartem Zustand weist das Hühnerbrustfilet dreier verschiedener Hühnermastsysteme signifikante Unterschiede hinsichtlich des Aussehens auf. Darüber hinaus sind im produkttypischem Aroma, in der Frische, in der Grundgeschmacksrichtung bitter als auch bei Textur in Bezug auf die Zartheit und Saftigkeit wahrnehmbare signifikante Unterschiede zu beobachten. Im allgemeinen Geruch, in den Grundgeschmacksrichtungen als auch in der Festigkeit des Hühnerfilets sind keine signifikanten Unterschiede feststellbar.

In den Hühnermastsystemen nach biologischen Richtlinien, wurde eine zarte und saftige Textur festgestellt, die sich vor allem auf die doppelte Mastdauer und der Bewegungsfreiheit zurückführen lässt. Zudem konnte ein geringerer Gewichtsverlust durch den Garprozess aufgrund der Muskelzusammensetzung festgestellt werden. Die Geflügelbranche ist stetig im Wandel um den Anforderungen der Gesellschaft gerecht zu werden. Die gewonnenen Erkenntnisse dienen als Basis für Diskussionen von Tierwohl, Ethik in der landwirtschaftlichen Produktion und Fleischqualität. Weitere Untersuchungen in diesem Bereich schaffen einen essentiellen Mehrwert für das Image der einzelnen Hühnermastsysteme.