

Universität Hohenheim

Institut für Lebensmitteltechnologie

Fachgebiet Fleischtechnologie

Prof. Dr. A. Fischer



*Diese Arbeit wurde gefördert
aus den Mitteln der Eiselen-Stiftung Ulm.*

Entwicklung von technologischen Verfahren zur Verarbeitung von Zebrafleisch.

Diplomarbeit

zur Erlangung des akademischen Grades
Diplom-Lebensmittel-Ingenieur

vorgelegt von
Kilian Feuerle

Juni 2004

6 Zusammenfassung und Ausblick

Im Rahmen der vorliegenden Diplomarbeit wurde eine Möglichkeit zur Zebraschlachtung und -zerlegung dargestellt. Des Weiteren wurden Beispiele für die Herstellung von Fleischerzeugnissen aus Zebrafleisch aufgezeigt. Das Zebra ist als Schlachttier grundsätzlich gut geeignet. Es kann aber in der momentanen Situation nicht die traditionellen Haustiere wie Rind, Ziege, Schaf und Kamel ersetzen. Diese Arbeit beschäftigte sich nur mit der Verarbeitung des anfallenden Fleisches und nicht mit möglichen Domestizierungsversuchen und Haltungsarten. Hier wird aufgezeigt, wie die Ressource Zebra ergänzend zu den traditionellen Haustieren geschlachtet, zerlegt und verarbeitet werden kann.

Grundsätzlich ist für ein hygienisches und fachgerechtes Schlachten und Verarbeiten eine Grundausstattung an geeigneten Räumlichkeiten, technischen Hilfsmitteln, Kühltechniken, und sachkundigem Personal vorauszusetzen. Eine Versorgung mit Trinkwasser sowie Elektrizität ist generell notwendig. Die in dieser Arbeit aufgezeigten Voraussetzungen sollten als minimaler Standard angesehen werden.

Dieser Arbeit liegen insgesamt 13 Versuchstiere zugrunde, drei Tiere waren nötig um die Schlacht- und Zerlegeschritte zu definieren. In die Ergebnisse der Zerlegeversuche, Schlachtversuche und in die Versuche zur Herstellung von Fleischerzeugnissen flossen die Werte von 10 Tieren ein. Die Ergebnisse zeigen, dass Zebrafleisch einen hohen Rohproteingehalt und einen sehr niedrigen Fettgehalt hat. Der pH-Wertverlauf post mortem und das Wasserbindungsvermögen wurde ebenfalls bei diesen 10 Tieren ermittelt. Bei den chemischen Analysen, welche an der Universität Hohenheim vorgenommen wurden, sind mit je 5 Doppelproben der Wasser-, Fett-, Asche-, Eiweiß-, Bindegewebs- und Eisengehalt bestimmt worden. Weitere Analysen und eine höhere Anzahl an Proben könnten weitere Einblicke in die Zusammensetzung des Zebrafleisches und seine daraus folgenden Eigenschaften ergeben.

Die Ergebnisse zeigen, dass der Schlachttierkörper des Zebras eine vergleichbar gute Ausbeute erreichen kann und sehr magere Edelteile gewonnen werden können.

Es ist möglich, mit Zebrafleisch eine Reihe von Fleischerzeugnissen mit guter sensorischer Qualität herzustellen. Limitierend ist die Nichtverwendbarkeit des Zebrafettgewebes aufgrund seines unangenehmen Eigengeschmacks. Bei Brühwurstherzeugnissen muss daher statt des Fettes pflanzliches Öl verwendet werden.