

Fleischschau mit der Knoblauchpresse

Autor(en): **Schuler, T.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires**

Band (Jahr): **129 (1987)**

PDF erstellt am: **25.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-590501>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Aus der Praxis – Für die Praxis

Fleischschau mit der Knoblauchpresse

von T. Schuler*

In Fällen von Schlachtungen kranker und mit anderen Mängeln behafteter Tiere stellte die bakteriologische Sterilität – oder zumindest die Abwesenheit von Fleischvergiftungen – lange noch das ausschlaggebende Kriterium beim Fleischschauentscheid dar. Mit den steigenden Ansprüchen des Konsumenten an die Qualität des Fleisches gewannen organoleptische (Geruch, Geschmack, Farbe) und physiko-chemische Methoden an Bedeutung. In dieser Beziehung ist besonders der pH-Wert des Fleisches nicht nur für die Fleischwarenherstellung, sondern auch für die Vakuum- und Schutzgasverpackung wichtig, wobei sein idealer Endwert 24 Std. nach der Schlachtung bei 5,5 bis 5,8 liegt.

Für die pH-Messung greift man im Labor zum elektrometrischen pH-Meter. Wie aber hilft sich der Praktiker? Ganz einfach, er greift zur – Knoblauchpresse.

E. Merck (Darmstadt) vertreibt Indikatorenstäbchen zur pH-Messung im Fleisch (Bereich 5,2–7,2; Art. 9547). Diese sind im «Slagteriernes Forskningsinstitut» in Roskilde, Dänemark, geprüft und für gut befunden worden. Nach einem Messereinstich quer zu den Muskelfasern (ca. 2,5 cm tief) wird das Stäbchen in den Spalt eingeführt und mittels Fingerdruck von aussen auf den Muskel möglichst mit Fleischsaft in Kontakt gebracht. Uns schien dieses Vorgehen eher problematisch und wir versuchten es zusätzlich mit einer Knoblauchpresse. Wir legen 1–2 g herausgeschnittenes Fleisch in den Passierteil, pressen und bringen das Indikatorstäbchen mit Tropfen aussickernden Fleischsafts in Kontakt. Dabei soll das Fleisch möglichst blutarm sein (Verfärbung!). Ablesung nach 2 Minuten.

Diese Pressmethode hat gegenüber der direkten Messung im Fleisch den Vorteil, dass man sicher ist, dass der Indikator auch genügend mit Fleischsaft in Kontakt kommt. (Zur einfacheren Reinigung der Presse eignet sich ein Modell mit herausnehmbarem Passierteil.) Parallele Versuche von elektrometrischen pH-Messungen und Messungen mit Indikatorstäbchen durch Testpersonen ergaben vergleichbare, brauchbare Resultate.

Zusammenfassung

Für die (laboratoriumslose) Fleischschaupraxis wird zur pH-Bestimmung mit Merck-Indikatorstäbchen empfohlen, 1–2 g möglichst blutarme Muskulatur mit einer Haushalt-Knoblauchpresse auszupressen und die Stäbchen mit dem Fleischsaft zu benetzen; Ablesung nach 2 Minuten.

* Adresse: Dr. Toni Schuler, Schlachthof Lausanne, 1008 Prilly

Résumé

Pour la détermination du pH lors de l'inspection de la viande sans équipement de laboratoire, on recommande d'appliquer sur les bâtonnets Merck du jus de muscle obtenu en pressant 1 à 2 g de musculature aussi pauvre en sang que possible, cela avec un simple presse-ail; lecture après deux minutes.

Riassunto

Per determinare il pH della carne sotto condizioni di pratica (senza laboratorio) si raccomanda l'uso dei bastoncini Merck, umificandoli con alcune gocce di liquido carneo, preparato schiacciando 1-2 g di tessuto muscolare (contenente il minimo possibile di sangue) con una semplice spremi-aglio. Lettura dopo 2 minuti.

Summary

In order to determine the pH of meat under practice conditions (i.e. without laboratory facilities), the use of Merck sticks is recommended, bringing them in contact with a few drops of fluid extracted from 1-2 gs of muscle (with as little blood as possible) by means of squeezing it in a garlic presser.

Manuskripteingang: 4. Dezember 1986

CHEMIE IN EIGENER SACHE

Zur Infochemie vom 12. November 1986

Einige Themen unserer letzten Infochemie mussten unseren Lesern in Anbetracht des Lagerbrandes vom 1. November 1986 bei Sandoz wie ein Hohn erscheinen. Sicher haben sie auch eine Stellungnahme der Schweizerischen Gesellschaft für Chemische Industrie (SGCI) zum erschütternden Ereignis vermisst.

Wir sind uns der unglücklichen Verkettung der Umstände bewusst. Tage vor der Katastrophe lag diese Infochemie fertig gedruckt zum Versand bereit. Von den Ereignissen überrannt, haben es Redaktion und Informationsdienst der SGCI versäumt, diese Ausgabe zurückzuziehen. Wir möchten uns dafür bei unseren Lesern in aller Form entschuldigen.

In einer Pressemitteilung vom 14. November an die wichtigsten Presseagenturen hat die SGCI ihre tiefe Betroffenheit geäußert und sich gegenüber der Öffentlichkeit im Namen der schweizerischen Chemie entschuldigt. Wir übermitteln Ihnen nachstehend den Wortlaut dieses Communiqués:

«Betroffenheit beim Schweizerischen Chemieverband SGCI über Sandoz-Brandkatastrophe:

Überprüfung der Sicherheitsmassnahmen mit Bundesbehörden

Die Schweizerische Gesellschaft für Chemische Industrie (SGCI) ist tief betroffen über das Brandunglück in Schweizerhalle, das sich bei ihrer Mitgliedfirma Sandoz ereignet hat. Sie bedauert das Ausmass der Schäden, die dadurch an den Ökosystemen längs des Rheins entstanden sind. Sie hat grosses Verständnis für die Ängste und die Verunsicherung der Bevölkerung in der Region und ist erleichtert darüber, dass das Unglück keine Opfer oder Schwerverletzten gefordert hat.

Selbstverständlich setzen die SGCI und ihre Mitgliedfirmen alles daran, umgehend die notwendigen Folgerungen aus diesem Lagerbrand zu ziehen. Die chemische Industrie bekennt sich weiterhin zu ihrer hohen Verantwortung für Mensch und Umwelt. Das Bestreben um die Erhöhung der Sicherheit bleibt für sie eine Daueraufgabe, bei der laufend neuen Erkenntnissen Rechnung getragen wird.

Die SGCI steht in permanentem Kontakt mit den Bundesbehörden, insbesondere mit dem Bundesamt für Umweltschutz und dem Bundesamt für Gesundheitswesen. Sie ist daran, mit den zuständigen Instanzen konstruktiv und mit ihrem ganzen Fachwissen das Brandunglück von Schweizerhalle zu analysieren und abzuklären, welche zusätzlichen Vorsorgemassnahmen zu treffen sind.