

Innovative Puten- und Kaninchenerzeugnisse

Nährwertverbesserung und Etablierung neuer, innovativer Produkte auf dem Thüringer Markt

Im Rahmen des Projektes wurden 2 Puten- und 1 Kaninchensülzen, 4 Putenhackfleischprodukten sowie 9 Putenrouladenvariationen jeweils mit unterschiedlicher Gemüsezugabe entwickelt. Die neuen Produkte wurden auf reduzierte Fett- und Energiegehalte, erhöhte Ballaststoffgehalte und erhöhte antioxidative Kapazität gegenüber klassischen Produkten analysiert.



Abb. 1: Rhodosboulette mit Schafskäse und Paprika



Abb. 2: Putensülze mit Gemüse



Abb. 3: Rustikale Bauernsülze

Produktfotos © Gönnataler Putenspezialitäten GmbH

Ergebnisse

Die Analysenergebnisse zeigten, dass mit der gezielten Auswahl von Gemüsezutaten in Verbindung mit Puten- und Kaninchenfleisch ernährungsphysiologisch aufgewertete Erzeugnisse hergestellt werden können.

Rouladen | Reduktion der Fettgehalte zwischen 35 und 80 % und somit der Energiegehalte zwischen 25 und 35 %; deutliche Ballaststoffgehaltserhöhung sowie Steigerung der antioxidativen Kapazität bei den Füllungen mit „Paprika und Okraschoten“ sowie „Grünen Bohnen“ nachweisbar.

Bouletten | Reduktion des Energiegehaltes bei Gemüsezugabe von Champignons, Sellerie oder Kohlrabi zwischen 8 und 38 %; Ballaststoffgehalte um Faktor 2,5 bis 3,0 im Vergleich zur Ausgangsvariante erhöht; Ausprägung der antioxidativen Kapazität bei Variante „Rhodos mit Schafskäse“ am stärksten.

Sülze | Deutliche Reduzierung (40 - 60 %) des Energiegehaltes der Sülzen mit Gemüse; niedrigster Energiegehalt, aber höchster Ballaststoffanteil und höchste antioxidative Kapazität bei Kaninchensülze nachweisbar.

Der ernährungsphysiologische Wert wird bei Verwendung fettarmer Fleischarten, wie Puten- oder Kaninchenfleisch, in Verbindung mit Gemüse deutlich erhöht. Diese fettreduzierten, mit Gemüse angereicherten Erzeugnisse stellen wichtige Einzelbausteine in einer bewussten Ernährung dar. Neben dem Genusswert, der ein entscheidendes Kaufmotiv bei Nahrungsmitteln ist, haben als weitere wichtige Komponenten Nährstoffdichte und ernährungsphysiologische Eigenschaften, wie antioxidative Kapazität und Ballaststoffgehalt, beachtenswerte Bedeutung. Die Einführung in die Praxis vollzog sich erfolgreich, wobei die Sülzen und das Hackfleisch bevorzugt gewünscht werden.

In den Filialen der Gönnataler Putenspezialitäten GmbH und in Thüringer REWE- und Globusmärkten sind die Produkte erhältlich.



Förderinitiative Ländliche Entwicklung in Thüringen
Europäischer Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des ländlichen Raumes

Projekttitle

„Entwicklung funktioneller Puten- und Kaninchenfleischerzeugnisse in der Gönnataler Putenspezialitäten GmbH“

Projektlaufzeit

15.04.2008 - 30.01.2011

Zuwendungsempfänger

Gönnataler Putenspezialitäten GmbH
Gönnabach 2 | 07778 Lehesten
Telefon: 036425 555-30
Mail: goennatler-puten@t-online.de

Weitere Projektpartner

Gönnataler Putenspezialitäten GmbH |
FOOD GmbH |
Unternehmensberaterin Karin Trump |

Projektbegleitung

Thüringer Landesanstalt
für Landwirtschaft



Abb. 4: Kaninchensülze mit Gemüse