



# Fettoxidation Vermeiden

## Gute fachliche Praxis in der Gefrierlagerung

Institut für Fischerei

Dipl. Ing.(FH)/FWM Lars Müller

---

# Situation

---

- Gelbe Bauchlappen bei manchen Renken nach dem Einfrieren bzw. Auftauen → Oxidation von Fettgewebe
- Optischer und geschmacklicher Mangel
- Teilweise eingeschränkte Vermarktungsmöglichkeiten



# Möglichkeiten zur Vermeidung der Fettoxidation

---

## Gute fachliche Praxis:

- geschlossene Kühlkette bis zum Einfrieren
- gründliches Waschen der Gefriererguts  
(Blutoxidation verringern)
- Glasieren oder vakuumieren des Gefriererguts
- Schnelles einfrieren, ggf. Schockfrostern
- Gefriertemperatur mind. -18, besser -21 Grad Celsius
- Gefrierprotokoll führen, Lagerzeiten beachten



Lars Müller

# PRODUKTSPEZIFIKATION

*Gewürzmüller®*

Materialnummer: 248357 [9248357]  
Produktname: FRESHNOX R

Produktbeschreibung: Gewürzextraktzubereitung **Rosmarinbasis**  
Verwendung: Für Wurst- und Fleischerzeugnisse  
Zutaten: Gewürzextrakt (auf Trägerstoff Maltodextrin), Speisesalz, Rapsöl.  
Deklarationsvorschlag: Gewürzextrakt, Speisesalz.  
Dosierung/Anwendung: 1,0 - 2,0 g/kg

Geschmack / Geruch: charakteristisch  
Farbe: beige  
Konsistenz: pulvrig  
Feinheitsgrad: fein

Anwendung: Fisch/Lake 1:1,  
8 g FRESHNOX, 2 g Salz/ je Liter  
kaltes Wasser, 20 Minuten

Bei Produkten natürlichen Ursprungs können in geringem Umfang sensorische Schwankungen festgestellt werden.