



Reife- und Diplomprüfung 2018

VERGLEICH UNTERSCHIEDLICHER RÄUCHERMETHODEN ZUR KONSERVIERUNG VON SCHWEINEFLEISCH

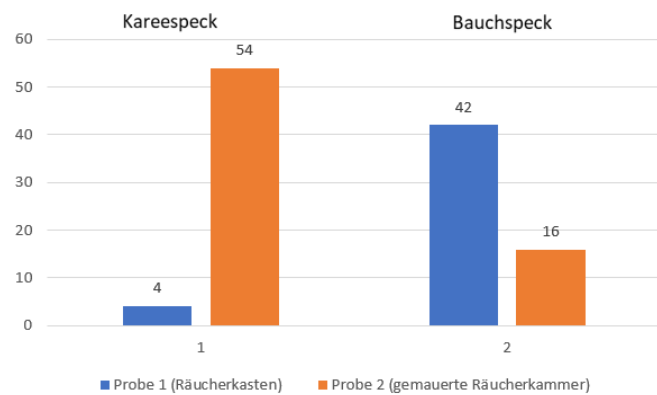
Problemstellung

Aufgrund des zunehmenden Fleischkonsums der Bevölkerung, steigt auch der Verbrauch an veredeltem Fleisch. Um mit dem wachsenden Markt Schritt halten zu können, müssen Direktvermarkter auf traditionelle Räuchermethoden verzichten und auf industrielle Räuchermethoden umrüsten. Die sensorischen und betriebswirtschaftlichen Unterschiede zwischen traditionellen und industriellen Räuchermethoden wurden dazu untersucht.

Versuch

Als Versuch wurde eine Verkostung von Karree und Bauchspeck aus der jeweiligen Räucherammer auf dem Bauernmarkt in Steyr und Bad Hall durchgeführt. Die Verkostung wurde mithilfe einer affektiv hedonischen Prüfung durchgeführt. Dabei wurden die Parameter Farbe, Geruch, Geschmack und Konsistenz verglichen.

Welchen Speck würde der Konsument kaufen



Ergebnisse und Schlussfolgerungen

Der Karreespeck aus der gemauerten Räucherammer wurde in allen Parametern besser beurteilt. Im Gegensatz dazu wurde der Bauchspeck aus dem Räucherkasten in allen Parametern besser beurteilt. Betriebswirtschaftlich spielt der Zeitfaktor für den Betrieb Peneder eine große Rolle, somit ist der Räucherkasten aufgrund seiner kürzeren Räucherdauer trotz der hohen Anschaffungskosten die für den Betrieb geeignetere Räucherhammer. Die Vorliebe der Kunden für den Karreespeck aus der gemauerten Räucherammer sollte jedoch in zukünftigen Planungen für den Betrieb berücksichtigt werden.



Alexander Peneder
ale.peneder@derflorianer.at

Betreuung
Dipl. Ing. Magdalena Müllner



Florian Winninger
flo.winninger@derflorianer.at

Außerschulische Partner
Georg Peneder
Landwirt und Direktvermarkter



Vergleich unterschiedlicher Räuchermethoden zur Konservierung von Schweinefleisch

SCHULE

Höhere Landwirtschaftliche Bundeslehranstalt St. Florian
 A-4490 St. Florian, Fernbach 37, Tel.: +43 7224 8917, <http://www.hibla-florian.at>
 Direktion: DI Dr. Hubert Fachberger

AUTOREN

BETREUER

PARTNERUNTERNEHMEN

Florian Winninger, 5A
Alexander Peneder, 5B

Dipl.-Ing. Magdalena Müllner

Georg Peneder; Zehethof

PROBLEMSTELLUNG

Welche Auswirkungen habe zwei verschiedenen Räucherkamern (Räucherkasten, gemauerte Räucherkammer) auf Farbe, Geruch, Geschmack, Konsistenz von Speck, sowie auf die Wirtschaftlichkeit des Betriebs?

ZUSAMMENFASSUNG

Die vorliegende Diplomarbeit gibt einen Überblick über Funktionsweise, Wirtschaftlichkeit und Auswirkungen auf den Speck (Karree & Bauch) zweier verschiedener Räucherkamern am Betrieb Peneder. Dabei wurde eine gemauerte Räucherkammer mit einem Räucherkasten verglichen.

Anhand einer Verkostung auf zwei verschiedenen Bauernmärkten wurden die vier Parameter Farbe, Geruch, Geschmack und Konsistenz von 58 Konsumenten bewertet. Die Verkostung ergab, dass der Karreespeck der gemauerten Räucherkammer dem aus dem Räucherkasten in allen Parametern bevorzugt wurde. Der Bauchspeck wurde wiederum vom Räucherkasten in fast allen Parametern bevorzugt.

Aus betriebswirtschaftlicher Sicht lässt sich sagen, dass die gemauerte Räucherkammer wesentlich billiger in Anschaffungs- und Produktionskosten ist, jedoch wesentlich mehr Zeit pro Räuchergang benötigt.

Comparison of different smoking methods for preserving pork

SCHOOL

Federal Secondary College for Agriculture at St. Florian
 A-4490 St. Florian, Fernbach 37, Tel.: +43 7224 8917, <http://www.hibla-florian.at>
 Direktion: DI Dr. Hubert Fachberger

WRITERS

SPECIALIZED

COMPANY

Florian Winninger 5A

**Dipl. Ing. Magdalena
Müllner**

Georg Peneder, Zehethof

Alexander Peneder 5B

TASK

What are the effects of two different smokehouses (smoker's box, masonry smokehouse) on color, smell, taste, conscientiousness of bacon and on the profitability of the business.

ABSTRACTS

This diploma thesis provides an overview of the functionality, economy and effects on the bacon (square and belly) of two different smokehouses provided by the farm Peneder. Here, a masonry smokehouse was compared to a smoking box.

A tasting session on two different farmers' markets would evaluate the four parameters color, smell, taste and texture of 58 consumers. The tasting revealed that the square-bacon of the masonry smokehouse were preferred to those from the smoker's box in all parameters. The belly-bacon was in turn preferred by the smokehouse in almost all parameters.

From a business point of view, it can be said that the masonry smokehouse is much cheaper in acquisition and production costs, but requires much more time per smoking duct.