



# PRESSEMITTEILUNG

Rostock, 01.02.2012

## Schweineschmalz aus der Dose nach 64 Jahren noch genusstauglich

„Die sensorische Untersuchung der Probe Dosenschmalz „Swift`s Bland Lard“ aus einem amerikanischen Care-Paket des Jahres 1948 ergab zwar geringe Mängel bei Geruch und Geschmack, diese haben aber keinen Einfluss auf die heutige Definition der Verkehrsfähigkeit.“, sagt Professor Feldhusen, Direktor des Landesamtes für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei M-V in Rostock. Die Verkostung des weiß-gelblichen Fettes ergab bei den Lebensmittel spezialisten des Amtes leichte Abweichungen, besonders durch die griesige Konsistenz, eine schwere Löslichkeit und eine leicht alte Note.

Die chemische Analyse des Schmalzes erwies, dass es sich um Schweinefett handelte. Einen positiven Einfluss auf die Haltbarkeit hatte vor allem die Lagerung in der luft- und lichtdichten Konservendose, außerdem der Einsatz von zwei Konservierungsmitteln, Zitronensäure und Guajak-Harz, mit antioxidativen Wirkungen.

„Insgesamt ist das Produkt hinsichtlich des Frischegrades und der stofflichen Zusammensetzung nach 64 Jahren noch als zufriedenstellend zu beurteilen.“, resümiert Feldhusen. Mit diesem Ergebnis im Hinterkopf überlegt sich vielleicht der eine oder andere Verbraucher, ob er Lebensmittel nach dem Überschreiten des Mindesthaltbarkeitsdatums sofort entsorgen muss. Bei unverdorbenen Lebensmitteln steht einem Verzehr nichts im Wege. Natürlich stehen die Sicherheit der Gesundheit und das Wohlbefinden an erster Stelle und sollten das Entscheidungskriterium für Verbrauch oder Entsorgung sein.

Landesamt für Landwirtschaft,  
Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern  
Thierfelderstr. 18  
18059 Rostock

Öffentlichkeitsarbeit:  
Dr. Antje Krüger  
Telefon: 0381 / 4035-640  
E-Mail: Antje.Krueger@lalf.mvnet.de

V.i.S.d.P.: Prof. Dr. Dr. Frerk Feldhusen

## Hintergrund

Die Dose Schmalz wurde von einer Privatperson zur Verfügung gestellt.

Die Chemische Untersuchung im Labor ergab folgende konkreten Ergebnisse:

### Auszug aus den Laborergebnissen

Parameter	Schmalz von 1948	Vergleichsprobe Frisches Schmalz	Höchstwert
Säurezahl als m/m Ölsäure (%)	1,28	0,21	0,75
Peroxidzahl als meq O <sub>2</sub> /kg Fett	0	3,65	4,0

Parameter	Schmalz von 1948	Vergleichsprobe Frisches Schmalz	Normalbereich für Schweinefett
<i>Fettsäurespektrum (auszugsweise)</i>			
Myristinsäure (C14:0)	1,11	1,29	1,0-2,5
Palmitinsäure (C16:0)	23,39	26,35	20,0-30,0
Palmitoleinsäure (C16:1)	1,61	1,64	2,0-4,0
Stearinsäure (C18:0)	19,39	19,82	8,0-22,0
Ölsäure (C18:1)	37,63	37,37	35,0-55,0
Linolsäure (C18:2)	9,02	9,85	4,0-12,0
<b>Summe Transfettsäuren</b>	<b>3,98</b>	<b>0,25</b>	

In Korrelation zu einem leicht alten Geruch und Geschmack ist die Säurezahl im Vergleich zu einem frischen Schmalz leicht erhöht. Auffällig ist die sehr niedrige Peroxidzahl von „0“ im Vergleich zum frischen Schmalz (3,65). Bei der Bewertung dieses Ergebnisses sind die luftdichte Verpackung und die eingesetzten Antioxidantien Zitronensäure und Guajak-Harz zu beachten.

Auffällig ist der erhöhte Anteil an Transfettsäuren. Diese entstehen z. B. bei der Herstellung von teilhydrierten Fetten, wie Ziehmargarinen. Eigene Untersuchungen haben ergeben, dass Ziehmargarinen mit Transfettsäuregehalten um die 5 % häufig durch eine geschmacklich schwere Löslichkeit auffallen. Dies würde auch die griesige Konsistenz und schwere Löslichkeit des Schmalzes erklären. Das geschmacklich einwandfreie Vergleichsschmalz zeigt keine erhöhten Gehalte an Transfettsäuren.

Landesamt für Landwirtschaft,  
Lebensmittelsicherheit und Fischerei  
Mecklenburg-Vorpommern  
Thierfelderstr. 18  
18059 Rostock

Öffentlichkeitsarbeit:  
Dr. Antje Krüger  
Telefon: 0381 / 4035-640  
E-Mail: Antje.Krueger@lalff.mvnet.de

V.i.S.d.P.: Prof. Dr. Dr. Frerk Feldhusen

