


Gastgewebe Kö 18 GW 1	AB Schlachtfleisch und Fleischerzeugnisse	 <b>Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis</b>
LF 2.5.1		
K.Schinke		

## Thema 1 “Qualitätsbeurteilung und Qualitätsmängel” (18.03.2020)

Arbeitsmaterial: LB „Die Lehrküche“ S. 153  
Internet  
Arbeitsumfang: 45 min  
Abgabe bis: 29.04.2020  
Kontrolle: im Unterricht

### Aufgabenstellung

#### 1. Ergänzen Sie mit Hilfe des Lehrbuches die nachfolgenden Texte!


##### Qualitätsbeurteilung und Qualitätsmängel

- Fleischqualität ist abhängig von:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

##### Qualitätsmerkmale von Fleisch

1. \_\_\_\_\_
  - Fleischfarbe und -struktur je nach Tierart und Fleischteil
  - Fett – Fleischverhältnis und Wasseranteil
  
2. \_\_\_\_\_
  - abhängig von Zuchtform und Alter des Tieres
  - Eiweiß – Wasser – Verhältnis
  - Bindegewebsanteil
  - Reifegrad
  - pH – Wert
  
3. \_\_\_\_\_
  - Entwicklung von Geruchs- und Geschmacksstoffen bei der Zubereitung
  - rohes Fleisch – arteigener Geruch (Hinweis auf Frische und hygienische Behandlung)
  -

Gastgewebe Kö 18 GW 1	AB Schlachtfleisch und Fleischerzeugnisse	 <b>Staatliches Berufsbildungszentrum Suhl/Zella-Mehlis</b>
LF 2.5.1		
K.Schinke		

## 2. Recherchiere im Internet und ergänze die Lücken im Text

### Verbraucherschutz durch Fleischbeschau

Wer ist für die Fleischbeschau zuständig? Warum und mit welchem Ziel wird die Fleischbeschau durchgeführt?

---



---



---



---



---



---



---

### Fleischfehler (besonders bei Schweinefleisch)

<b>PSE – Fleisch</b> <b>P</b> ale _____ <b>S</b> oft _____ <b>E</b> xudative _____	<b>DFD – Fleisch</b> <b>D</b> _____ <b>F</b> irm _____ <b>D</b> ry _____
<b>Ursache:</b> - _____ vor/bei der Schlachtung  -> _____ -> Entstehung von Milchsäure -> _____ sinkt schnell ab  - Wasser in Fleischgewebe kann sich schlecht an Eiweiß binden	<b>Ursache:</b> - _____ in größerem Abstand vor der Schlachtung (Transport)  -> _____ -> verringerte Milchsäurebildung -> geringes Absinken des _____
<b>Folge:</b> - _____ Festigkeit - _____ beim Abhängen - _____ Safthaltevermögen - _____ Bratverlust – Fleisch zieht sich beim Braten zusammen	<b>Folge:</b> - Fleisch _____ - ist anfällig _____ - _____ Fleischgeschmack, zähes Fleisch (beim Rind DCB – <b>D</b> ark <b>C</b> utting <b>B</b> eef)