

1. Einleitung

Die Arbeit als Fleischkontrolleur bzw. Tierarzt in der Schlachttier- und Fleischuntersuchung erfordert ein hohes Maß an Fachwissen, aber auch an Arbeitserfahrung, um eine korrekte Beurteilung der zu untersuchenden Schlachttiere, Schlachttierkörper und Organe durchzuführen.

Dabei kommt den Sinneswahrnehmungen wie Sehen, Riechen, Schmecken, Tasten und Hören besondere Bedeutung zu. Neben der Gesundheit der Sinnesorgane spielt deren ständiges Training eine entscheidende Rolle für die Qualität der Arbeit.

In meiner Arbeit als amtlicher Tierarzt in einer Fleischuntersuchungsstelle stellte ich fest, dass trotz einheitlicher Aus- und Weiterbildung des Untersuchungspersonals die Untersuchungsergebnisse geringfügig unterschiedlich ausfielen.

Die Ursache dieser Abweichungen kann in der subjektiven Sinneswahrnehmung der Mitarbeiter und der daraus resultierenden unterschiedlichen Beurteilung gesehen werden.

Da das Interesse am Verbraucherschutz, vor allem auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene, in den letzten Jahren deutlich gestiegen ist, besteht ein Bedarf an objektiven Untersuchungsverfahren, um die subjektiven Beurteilungen zu bestätigen. Bisher sind nur wenige Verfahren gesetzlich vorgeschrieben, bei denen die Qualität bzw. Genussstauglichkeit des Produktes durch objektive Messverfahren festgestellt wird. Ein Beispiel hierfür ist der Nachweis der Wässrigkeit von Fleisch mit der Filterpapierpressmethode.

Ziel der vorliegenden Arbeit soll es sein, die Einsatzfähigkeit der Farbmessung zur objektiven Bestimmung von Farbabweichungen im Fettgewebe von Schweineschlachttierkörpern zu prüfen, um ggf. ein Verfahren zu entwickeln, welches schneller und somit kostengünstiger eine sichere Ikterusdiagnostik am geschlachteten Schwein im Rahmen der Fleischuntersuchung ermöglicht.