

Kälte-Schock ?

Wild ist nach dem Erlegen so schnell wie möglich zu kühlen! Nun gut, mit dieser immer wieder gestellten Forderung haben wir wenigstens im Winter kein Problem. Oder vielleicht doch ??

Auch im Winter soll das Wild nach dem Aufbrechen möglichst rasch in den Kühlraum gebracht werden

Wirft man vor Feiertagen einen Blick in den Kühl-schrank, so sieht man ganz eindeutig, daß diesem Gerät eine enorm wichtige Haltbar-machungsfunktion zukommt. Wir stapeln darin die ver-schiedensten Lebensmittel in der berechtigten Hoff-nung, sie vor allzu schnellem Verderb zu schützen. Kühlen ist heutzutage eines der selbstverständlichsten und verbreitesten Haltbarkeits-verfahren. Und es wird in Zukunft noch wichtiger werden.

Kühlen ja, aber bitte richtig !

Das Wachstum der Mikroorganismen, das ja

ein wesentlicher Faktor des Lebensmittelverderbens ist, hängt unmittelbar mit der Temperatur zusammen. Die Kühltemperatur, bei der die meisten Keime aufhören sich zu vermehren und ihre Vermehrung zumindest drastisch verlangsamen, liegt unter + 7° C. Deshalb wird auch gefordert, ein derart leicht verderbliches es Fleisch darstellt, m auf eine K von unter bringen. S bekannt. Der aber auch im Detail. Kühlen hat negative Fol

der Praxis bei der Wildbretversorgung vorwiegend nur das Problem haben, rasch genug den Wildkühlraum zu erreichen, wurde bisher über diese die Qualität beeinträchtigende Komplikation, den sogenannten Kälteschock (cold shortening), nur wenig ge-sprochen.

Die ersten vier Stunden



Blutkreislauf wird Sauerstoff zugeführt und dieses Glykogen zu Kohlendioxyd und Wasser abgebaut. nach Eintritt des Todes läuft dieser Muskelstoffwechsel noch einige Zeit weiter. Da aber kein Sauerstoff mehr nachgeliefert wird, baut der Körper das Glykogen nicht mehr zu Kohlendioxyd und Wasser, sondern zu Milch-säure ab, die im Muskel liegenbleibt