



(12) Wirtschaftspatent

Erteilt gemäß § 5 Absatz 1 des
Änderungsgesetzes zum Patentgesetz

(19) **DD** (11) **218 547 A2**

3(51) A 23 B 4/00

AMT FÜR ERFINDUNGS- UND PATENTWESEN

In der vom Anmelder eingereichten Fassung veröffentlicht

(21)	WP A 23 B / 251 282 8	(22)	26.05.83	(44)	13.02.85
(61)	206 733				

(71)	Humboldt-Universität zu Berlin, 1080 Berlin, Unter den Linden 6, DD
(72)	Kunz, Benno, Dr.-Ing.; Rohde, Rosemarie; Popp-Weckefeld, Brigitte, Dr.-Ing.; Fuchs, Karin, Dr.-Ing., DD
(73)	siehe (72)
(74)	Humboldt-Universität zu Berlin, Direktorat für Forschung/BfS 1080 Berlin, Unter den Linden 6

(54) Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft

(57) Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln tierischer Herkunft unter Verwendung von Starterkulturen. Zur Aufbesserung des durch die üblicherweise eingesetzten Säuerungskulturen stark verflachten Aromas z. B. der im Schnellreifungsverfahren hergestellten Rohwurst und zur Verbreiterung unseres Sortiments an Roh- und Dauerwurstwaren und des Käsesortiments wird eine neue Mikroorganismen-Kombination empfohlen, die sich aus einer bisher üblichen Säuerungskultur und einem Streptomyzeten zusammensetzt und in ihrer Wirkungsweise eine Reduzierung der Gewürzzugabe zum Produkt ermöglicht.