

# MobileMeatCheck

## Entwicklung eines mobil einsetzbaren Handgerätes zur ganzheitlichen Bewertung der Qualität von Premiumfleisch

### TEILVORHABEN DER EAH

Verfahren für die Gewinnung von 3D-Informationen zur Qualität eines Fleischkörpers

### ZIELSTELLUNG

Das Vorhaben adressiert die Qualitätsbewertung von Fleisch, insbesondere Premiumfleisch, auf der Basis eines mobil einsetzbaren Handgerätes mit dem es möglich ist, eine 3D-Information zum Fleischkörper zu generieren. Angestrebt wird final die standardisierte Ableitung von Qualitätsfaktoren aus verschiedenen mit dem Handgerät detektierten Parametern. Dies betrifft die Farbe, den Fettanteil bzw. die Marmorierung und den Grad des enzymatischen Abbaus sowie Festigkeit und Gesamtkeimbelastung.

Der verfolgte Ansatz besteht in der Kombination verschiedener Technologien in einem Gerät, das in wenigen Sekunden die Qualitätsfaktoren auf einem Display visualisiert. Genutzt werden hier die Modalanalyse, die eine Eindringtiefe von mindestens 5 cm erlaubt, die elektrische Impedanzspektroskopie sowie die UV-basierte Inspektion des Fleischkörpers und dessen optische Untersuchung. Zielklientel bilden sowohl Schlachtereien wie auch Fleisचे-reifachgeschäfte und Restaurants. Perspektivisch anvisiert wird, über die Analyse des Fleischkörpers hinaus, die Bewertung am lebenden Tier, insbesondere die Detektion des Marmorierungsgrades, um den optimalen Zeitpunkt für die Schlachtung zu bestimmen.

**FÖRDERKENNZEICHEN: 16KN062359**

### PROJEKTLEITER:

Prof. Dr.-Ing. Jörg Grabow

### KONTAKT:

joerg.grabow@eah-jena.de  
(03641) 205 319

### LAUFZEIT:

August 2019 – Januar 2022

### FÖRDERMITTELGEBER:

BMWi (Bundesministerium f. Wirtschaft u. Energie)

### FORSCHUNGSPARTNER:

ProAnimalLife (Netzwerk)

