

## Essig als Bakterienkiller

16 g ungewaschener Häuptelsalat wurde zerkleinert und mit jeweils 4 ml Marinade versetzt. Der Essig (Brantweinessig) in der Salatmarinade wurde im Verhältnis 3:8 verdünnt: Auf drei Teile Essig kamen acht Teile 0,9 %ige Kochsalzlösung.

**Tab. 1 Versuchsreihen für Salatdressings und deren Einfluss auf den pH-Wert**

Versuchsreihe	Dressing	pH-Wert nach 0 Min	pH-Wert nach 15 Min	pH-Wert nach 30 min
Kontrolllösung	4 ml NaCl-Lösung 0,9 %	5,8	5,5	6,1
Essig-Marinade	3 ml Essiglösung (3:8), 1 ml NaCl-Lösung 0,9 %	4,3	4,0	4,2
Essig-Öl-Marinade	3 ml Essiglösung (3:8), 1 ml Speiseöl	3,9	3,9	3,9

**Tab. 2 Entwicklung der Bakterien- und Keimzahlen der Salatproben zu verschiedenen Messpunkten**

Versuchsansatz	Bakterienkeimzahl (Mio KBE/g)			Pilzkeimanzahl (Tausend KBE/g)		
	0 Min	15 Min	30 Min	0 Min	15 Min	30 Min
Kontrolllösung	3,2	2,6	2,8	3,3	2,8	3,9
Essig-Marinade	1,0	0,5	0,4	0,6	0,1	0,4
Essig-Öl-Marinade	0,6	0,4	0,3	0,3	0,2	0,1

KBE/g = Kolonie-bildende Einheiten pro Gramm bezogen auf den zubereiteten Salat

Quelle:

Strauß G: Keimreduktion durch essighaltige Salatdressings. Aktuell Ernährungslehre & Praxis, Ernährungs Umschau 1 (2014).