



Aujeszky Virus in getrockneten Schweineohren.

Beim Aujeszky Virus handelt es sich um ein Herpesvirus, das primär in Schweinebeständen zu finden ist. Bei Hund und Katze kann dieses Virus zur so genannten Pseudowut führen, wenn infiziertes Schweinefleisch in rohem Zustand verfüttert wird.

Vermehrungs- und Manifestationsorgane beim Schwein sind vor allem die Nervenenden und hier besonders das Rückenmark.

Bei Hund und Katze kommt es zu einem starken Juckreiz besonders in den gut durchbluteten und mit vielen Nervenenden durchzogenen Hautpartien.

Epidemiologisch gilt Deutschland seit Mitte der 90er Jahre als Aujeszky freie Zone, das heißt, dass eine großflächige Durchseuchung der Schweinebestände wie in den 70er und 80er Jahren durch gezielte Impfmaßnahmen und Keulung infizierter Bestände ausgeschlossen wurde.

Dennoch kann es vereinzelt besonders bei Wildschwein - Populationen und bei importierten Zuchttieren zu Ausbrüchen der Herpesviren kommen.

Aus diesem Grunde werden importierte Zuchttiere unter Quarantäne gestellt und durch mehrmalige Blutproben auf das Vorhandensein des SHV (Schweine-Herpes-Virus) getestet, und dürfen erst nach Ablauf der Quarantänezeit und negativem Untersuchungsergebnis in die Schweinebestände eingebracht werden.

Aber nicht nur das Schwein, sondern auch Rinder, noch seltener als Schweine, können Überträger der Pseudowut beim Carnivoren (Fleischfresser) sein.

Auch hier gilt, dass die Verfütterung von rohem Rindfleisch zu einer Infektion führen kann.

Der anatomische Aufbau des Schweineohrs, (kein Muskelfleisch und wenig Nervenbahnen), mit seinem Bindegewebe und geringem Nervenanteil erscheint in der einschlägigen Literatur für die Virusvermehrung nicht als Manifestationsorgan geeignet, so dass auch bei virologischen Nachweisverfahren für das Vorhandensein von SHV andere Organe und Blut Verwendung finden.

Technische Aufbereitung von Schweineohren als Zusatzfuttermittel für Carnivoren (Fleischfresser).

Neben der klassischen Trocknung durch Hitze einwirkung und der Räucherung, ist das neu entwickelte Verfahren der Dehydrierung im Kaltverfahren besonders schonend für die Inhaltsstoffe, da lediglich Wasser den Zellen entzogen wird. Dieser Wasserentzug inaktiviert die Zellaktivität, d.h. die normalen biologisch erforderlichen intrazellulären biochemischen Abläufe werden unterbunden.

Da fast alle Viren eine Wirtszelle zur eigenen Versorgung und Vermehrung benötigen, werden auch die viruserhaltenden Biozyklen unterbunden. (Energieversorgung und Replikation der Erbmasse).

Reine biochemische Eigenversorgung wie bei den Bakterien und Pilzen ist für die Viren unmöglich. Durch den Wasserentzug und die Unterbindung der Zellaktivität der Wirtszelle werden die eventuell vorhandenen Viren kurzfristig abgetötet. Hier gilt wieder die allgemeine Aussage: „Wasser ist Leben“.

Eine ubiquitäre Verbreitung und Erhaltung der infektiösen Aktivität der Viren außerhalb eines lebenden Wirtsorganismus bzw. aktiver Wirtszellen ist daher unmöglich.

Bei unserem Verfahren der Kaltdehydration ist die Prozess-Temperatur kurzfristig bei ca. 50°C angesiedelt, was zu einer weiteren Inaktivierung eventuell vorhandener Viren führt.