

salume Sono qui illustrati alcuni di quelli che si consumano cotti.



COTECHINO



CAPPELLO DEL PRETE



ZAMPONE

Come si raggiunge la conservazione di questi 3 gruppi di prodotti??

Insaccati cotti e precotti si possono stabilizzare col CALORE

Insaccati crudi richiedono una stabilizzazione prevalentemente microbiologica che si traduce in una fermentazione ad opera di batteri lattici (acidificanti) e di altri generi batterici (responsabili dell'aroma, colore ecc).

PERCHE' RICORRERE ALLA FERMENTAZIONE???

Come ci aspettiamo che sia un prodotto carneo fermentato?

conservabile

stabile

sano

ben caratterizzato

tipico

di qualità costante

Che tipo di fermentazione??

- ✦ Fermentazione spontanea
- ✦ Fermentazione indotta dall'introduzione di colture naturali o starters.



Da dove si parte?

Il tessuto muscolare, prima della macellazione, è sterile. Vari fattori intervengono per modificare questo stato di cose, ad esempio:

- ⊕ stress → Glicogenolisi
- ⊕ macellazione → Traslocazione
- ⊕ macinazione → Aumento della superficie di attacco microbico
- ⊕ aggiunta di spezie
- ⊕ budelli → Batteri alofili, di provenienza animale o ambientale

Si arriva così ad una contaminazione di 10^3 - 10^8 UFC/cm²

Cosa influisce sulla buona riuscita di un prodotto?

- ⊗ *carica microbica iniziale della carne*
- ⊗ *microrganismi apportati dalle spezie e dagli ingredienti*
- ⊗ *qualità e quantità di ingredienti ed additivi aggiunti (NaCl, nitriti e nitrati, caseinati, zuccheri semplici, ecc.)*
- ⊗ *Temperatura ed umidità*



La fermentazione spontanea...

è quella originata dalla naturale evoluzione della microflora presente nel prodotto all'inizio della lavorazione e che viene condizionata dagli interventi sull'ambiente circostante (umidità, °T, sale, additivi) al fine di indirizzarne l'esito.



Gli insaccati a pezzo intero sono un esempio della fermentazione spontanea della carne, e per questi viene considerata di grande importanza la qualità della carne alla partenza insieme alla salatura come strumento di controllo della microflora spontanea.

Vantaggi della fermentazione spontanea:

Biodiversità

Tipicità del prodotto

Reperibilità dei microrganismi utilizzati



Svantaggi della fermentazione spontanea:



Lentezza

Estrema variabilità

Impossibile standardizzazione

..... in questo caso diventa importante la tecnologia.....

Diventa “tecnologia” tutto ciò che serve a guidare e modificare i processi di fermentazione, giocando sulle variabili abiotiche della nicchia o dell’ambiente.

