

Salsiccia cruda

E importante il modo in cui vengono aggiunte le colture

Le colture di partenza sotto forma di polvere per la produzione di salsicce crude (ad es. il salame) si devono sciogliere in acqua e vanno aggiunte seguendo le istruzioni del fornitore. In questo modo si ottiene un'acidificazione iniziale migliore e controllata.

Nella fabbricazione di salsicce crude nelle aziende artigianali con lotti di produzione di minore entità, spesso si usa aggiungere le colture di partenza in polvere direttamente dalla bustina, determinandone la quantità «a occhio». Tuttavia i fornitori di colture di partenza suggeriscono di scioglierle in acqua e di aggiungerne una quantità adeguata all'impasto. In questo modo si ottiene una distribuzione ed un'acidificazione iniziale migliore. Agroscope ha confrontato i due metodi d'impiego in un test con il salame con tre piccole produzioni (da 10 kg ciascuna) all'ABZ Spiez. Il giorno dopo la produzione è stato rileva-



Convieni sciogliere in acqua le colture di partenza.

(Foto: ma)

to il numero di batteri nei prodotti freschi. Con l'aggiunta di colture in polvere si è registrato un aumento medio esiguo di batteri 24 ore dopo la produzione. I singoli valori dei 6 campioni presentavano tuttavia anche una maggiore distribuzione rispetto all'aggiunta in forma liquida. Oltre al numero di batteri sono stati inoltre rilevati i valori medi del pH di 5 salami per ciascuna delle tre

produzioni durante la maturazione. L'andamento dei valori medi del pH è rappresentato nella figura 1.

I prodotti fabbricati con coltura liquida presentavano un'acidificazione leggermente inferiore e durante l'intero periodo di maturazione il valore medio del pH è rimasto più basso che nei prodotti fabbricati con colture di partenza in polvere. Rispetto ai salami fabbricati con aggiunta di colture sciolte in acqua, i prodotti fabbricati con l'aggiunta di polvere mostravano una maggiore variabilità dei valori pH.

Le variazioni dallo standard dei valori pH rilevate durante la maturazione dei 15 prodotti sono riportate nella figura 2. Il fatto di sciogliere

la coltura in acqua consente una migliore ripartizione all'interno dell'impasto, oltre ad aumentare apparentemente l'attività iniziale.

Conclusione

Sciogliere la coltura in poca acqua prima di aggiungerla all'impasto comporta i seguenti vantaggi rispetto all'aggiunta diretta in forma di polvere: dosaggio più preciso, ripartizione più uniforme nel prodotto e, di conseguenza, un'acidificazione migliore ed equilibrata nonché un processo di maturazione più uniforme.

Pius Eberhard, Ueli von Ah e Helena Stoffers, Agroscope Liebefeld-Posieux ALP Haras

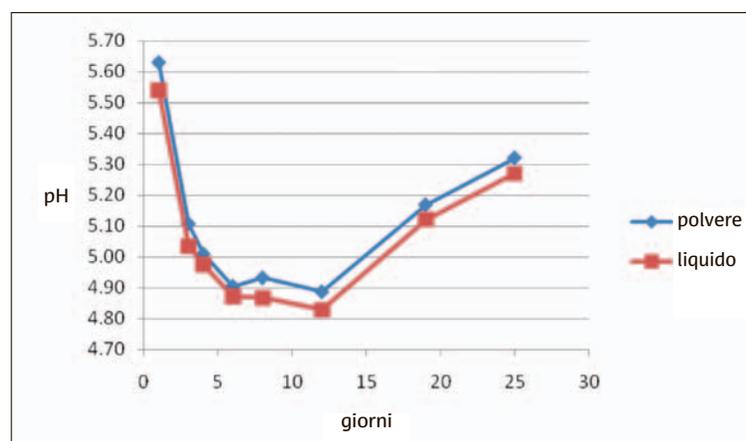


Fig. 1: valori pH durante la maturazione dei salami: valori medi di ciascuno dei 15 prodotti fabbricati con coltura di partenza in forma di polvere, risp. sciolta in acqua (liquida).

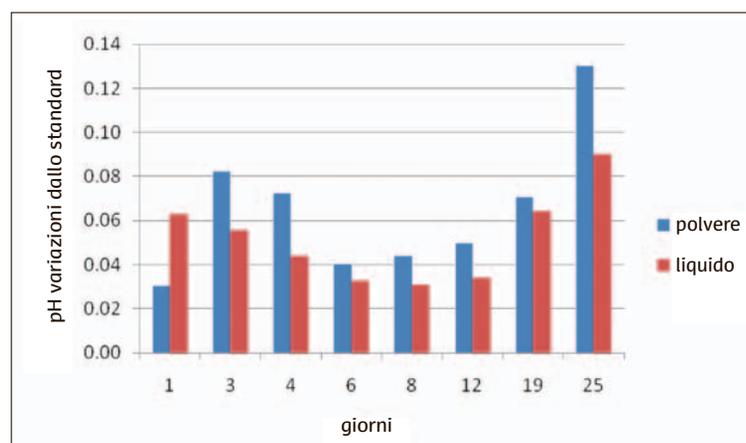


Fig. 2: Variazioni dallo standard dei valori pH delle 15 misurazioni nel corso della maturazione dei salami.

Materia prima:	65% carne di maiale S I 15% carne di manzo R I 20% lardo di schiena S VII
Sale da cucina:	23 g per kg di impasto
Additivi:	10 g di miscela di spezie Bonafirm (con nitrato) per kg d'impasto 1 g di pepe bianco spezzettato per kg d'impasto 1 g di pepe bianco macinato per kg d'impasto 1 g di polvere di aglio per kg d'impasto 1 g di cognac per kg d'impasto
Muffa nobile:	Penicillium nalgiovense
Involucro della salsiccia:	Naturin R2 Calibro 50
Cultura di partenza:	LMP no. 7527, Scheid Rusal SA, CH-6038 Gisikon
Descrizione:	per salame e salsicce crude a partire da 300 g, peso di riempimento 50 kg d'impasto, una combinazione di lactobacilli, micrococchi e pediococchi.
Impiego in forma di polvere:	dosaggio «a occhio»: ca. 20% della polvere per 10 kg di prodotto.
Impiego in forma liquida:	sciogliere in 50 ml di acqua e aggiunta con pipetta (10 ml per 10 kg di prodotto)