



Nyers, fermentált húskészítmények

A csoportba olyan nem hőkezelt kolbász- és szalámifélék tartoznak, amelyek mikrobiológiai stabilitását és eltarthatóságát a kis vízaktivitás és egyéb kezelések, illetve anyagok, mint a nitrátos vagy nitrites pác-só, füstkomponensek biztosítják, illetve annak kialakításában a fermentáció során keletkező tejsav pH-csökkentő hatása is jelentős.

A kis vízaktivitású, normál pH-értékű fermentált, nyers kolbászokat régóta ismerjük, ezért ezeket hagyományos szárazkolbászoknak (szárazárúknak) nevezzük. Jellemzőjük a $\leq 0,90$ vízaktivitás és az 5,8-6,0 pH-érték. A hagyományos nyers kolbászok esetében a tejsavképződés kisebb mértékű, és az jellemzően a hús természetes mikroflórájának és szöveti enzimeinek hatására megy végbe. A hagyományos szárazkolbászok mikrobiológiai stabilitását elsődlegesen a kis vízaktivitás biztosítja. Amíg ez ki nem alakul, addig a nemkívánatos mikroorganizmusok elszaporodását a hőmérséklet alacsonyan tartásával ($< 15\text{ °C}$) lehet megakadályozni.

A starterkultúrák nyers kolbászok A kis pH-értékű fermentált, nyers kolbászokat rendszerint beoltják tejsavtermelő starterkultúrával, ezért ezeket starterkultúrák nyers kolbászoknak is nevezzük.

E termékek előállításakor a starterkultúrák elszaporodásához és tejsavtermeléséhez szénhidrátot is adagolnak olyan koncentrációban, amely elegendő a kívánatos pH-csökkenéshez (végső pH = 5,3).

További különbség a hagyományos szárazárúhoz képest, hogy ebben az esetben az érlelést a kellő tejsavtermelés elősegítésére magasabb hőmérsékleten kezdik ($+22-24\text{ °C}$), majd a kívánt pH-érték elérése után csökkentik a hőmérsékletet ($+15\text{ °C}$ alá), a további, nem kívánatos pH-csökkenés megelőzésére.

A hagyományos szárazárura jellemző, hogy hosszú ideig érlelik, ami termék átmérőtől függően 3 héttől 3 hónapig is terjedhet. Ez idő alatt a vízaktivitás a készítményekben olyan mértékben csökken, ami a kórokozó és a romlást okozó baktériumok gátlása révén mikrobiológiailag stabil, hűtés nélkül, szobahőmérsékleten, hosszú időn keresztül eltartható terméket eredményez.

Magyarországon a füstöléssel/szárításos érleléssel való tartósításnak van hagyománya., A füstölés jelentősen lerövidíti a tartósításhoz szükséges időt. Természetes körülmények használata esetén az ország klímája nem teszi lehetővé a szárításos érlelést egész évben, még a hegyekben sem. Van egy szűk időtartam, amikor lehetővé válik húsok szárítással való érlelése. Körülbelül október közepén tartósan lecsökken a hőmérséklet $+15\text{ °C}$ fok alá és itt is marad március közepéig. A mi klímánkon a tél meglehetősen száraz, csapadékmentes, emiatt a levegő is elég száraz. Ilyenkor alkalmas az időjárás hagyományos szárításos eljárással érlelni a sertésvágásból származó termékeket.

A SOLVENT Kereskedőház Zrt. az általa forgalmazott termékek minőségének biztosítása céljából az ISO 9001 szabványon alapuló auditált minőségirányítási rendszert működtet. Élelmiszerek gyártásánál bevezette és működteti a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert.