

Меттвурст – компонент классического мясного ассорти

В новый ГОСТ 33708-2015 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые» включен такой продукт, как сырокопченая/сыровяленая колбаса (колбаска) мажущейся консистенции. Это «сырокопченое/сыровяленое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление) и копчение (или без него), при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку».

Что же собой представляет такое изделие? На этот вопрос легко сможет ответить любой немец, ведь подобная традиционная колбаска прекрасно сохранилась в современной Германии и пользуется неизменной популярностью. Неподготовленных туристов этот продукт обычно вводит в смущение, так как выглядит в их глазах как простой сырой фарш, который местные аборигены намазывают на хлеб и с аппетитом уплетают с репчатым луком на завтрак. Речь идет о колбасе меттвурст и ее многочисленных (более десятка) региональных разновидностях.

Процесс производства меттвурст в начале схож с технологией изготовления обычных сырокопченых колбас: при куттеровании в фарш закладываются стартовые культуры, после набивки продукт сутки выдерживается на осадке для покраснения, затем подвергается термической обработке при температуре 28-29°C (сушка-копчение-сушка). Однако существенное отличие от хорошо знакомых нам сырокопченых колбас заключается в меньшей закладке соли (не более 2%),



а также завершению процесса термической обработки по прошествии всего лишь 2-3 дней, после чего продукт готов к употреблению.

Меттвурст – обязательный компонент классического мясного ассорти. Ее предпочитают намазывать на хлеб либо добавлять в густые пряные супы для большей пикантности и навару. Срок хранения меттвурст обычно короткий, особенно если речь идет о ее луковой разновидности: свежий репчатый лук измельчается прямо в фарш в процессе приготовления. Поэтому самую вкусную меттвурст вы найдете не в супермаркете, а в традиционной немецкой мясной лавке.

Принимая во внимание то, что закладка нитритной соли ниже, а время изготовления существенно короче, чем у сырокопченой колбасы, особо важную роль в обеспечении безопасности и микробиологической стабильности продукта играют стартовые культуры и регуляторы кислотности. Поэтому, с одной стороны, ГОСТ обозначает требования по значению pH не выше 5,5, с другой стороны, допускает наличие кисловатого привкуса. Значение pH выполняет барьерную функцию, препятствуя размножению листерий

и сальмонелл, кроме этого, pH ниже 5,3 образует неблагоприятную среду для выработки токсинов у стафилококков.

Стартовые культуры «СтартСтар» от HOLKOF GmbH – ваш ключ к успешному и безопасному продукту! Используемые в них микроорганизмы выбираются таким образом, чтобы максимально задействовать механизмы образования молочной кислоты и быстрого снижения pH для конкурентного подавления патогенной микрофлоры.

Применяя стартовые культуры «СтартСтар», вы сохраните мягкий вкус продукта. Он не будет перегружен кислотой, так как поддерживать культуры регуляторами кислотности нет необходимости. А пряная смесь «Меттенден СТАР Комби» особенно выгодно подчеркнет сочный мясной вкус традиционной немецкой меттвурст.

Об этом и других интересных продуктах и новинках в ассортименте HOLKOF GmbH вы узнаете, посетив наш стенд на выставке «Агропродмаш 2017».

Анна Демчук
www.holkof.com

АГРОПРОДМАШ 2017 |

Вместе с Вами мы прокладываем путь в будущее мясопереработки.
Вы вдохновляете нас на новые идеи и изящные решения, которые помогают достойно встречать любые вызовы времени.
Будем рады встрече с Вами на нашем стенде, где Вы сможете попробовать наши продукты и обсудить с нашими специалистами разнообразные эффективные решения для Вашего производства!

HOLKOF GmbH – нам по пути.

HOLKOF GmbH
павильон 3,
стенд
3В60

ТД БОГАТОВЪ
павильон 3,
стенд
3В60

