

Salami trocknen



Es gibt verschiedene Wurstsorten. Diese die erhitzt werden und die die getrocknet oder geräuchert werden. Was genau passiert zum Beispiel beim Trocknen der Salami?

Lesen Sie sich zunächst den Info Text durch und beantworten Sie anschließend folgende Frage:
Wie viel Kilogramm Wasser trocknet eine Klimakammer aus Salami in 20 Jahren?

Hinweise:

Welche Annahmen müssen Sie treffen, um diese Frage beantworten zu können?

Wie viel Salami produziert die Metzgerei?

Wie hoch ist der Trocknungsverlust in %?

Infotext:

Salami besteht aus zerkleinertem Fleisch, Speck sowie Salz, Gewürzen und etwas Zucker. Eine gute Salami wird mit Hilfe von erwünschten Mikroorganismen, sogenannten Starterkulturen hergestellt. Man spricht hier von einer Fermentation. Das ist der gleiche Vorgang, der auch bei der Herstellung von Sauerkraut aus Weißkohl stattfindet.

Diese Starterkulturen wandeln den Zucker in Säure um und die Wurst fällt nicht mehr auseinander, man sagt sie hat Bindung. Salami zählt man zu den Rohwürsten, da sie während der Herstellung nicht erhitzt wird. Ganz im Gegensatz zu Wiener Würstchen oder Leberwurst.

Damit die Salami aber nicht nur Bindung hat, sondern auch hart wird, so dass man auch hauchdünne Scheiben schneiden kann, muss man die Wurst trocknen. Obwohl der Salami kein Wasser zugesetzt wird, ist trotzdem viel Wasser enthalten, da ganz mageres Fleisch nämlich über 70 % Wasser enthält.

Um die Wurst richtig zu trocknen, muss die Temperatur und auch die relative Luftfeuchtigkeit dem Trocknungsgrad der Wurst angepasst werden. Diese Anpassung der Temperatur und relativen Feuchte geschieht in einer Klima- oder Reifekammer. Wäre die Temperatur oder die Luftfeuchtigkeit zu hoch, könnten sich unerwünschte Mikroorganismen vermehren, woran evtl. sogar die Verbraucher erkranken könnten. Wäre die Temperatur zu niedrig, könnte ein Fehlprodukt die Folge sein.

Moderne Reifeanlagen steuern mit Hilfe eines Computers über einen Zeitraum von mehreren Tagen bzw. Wochen vollautomatisch die Temperatur und relative Luftfeuchte, damit die Salami gelingt.

Bei der Trocknung in Klimakammern kann die Salami bis zu 50 % Gewicht verlieren.

Übrigens: Klima- oder Reifekammern werden auch zur Herstellung von luftgetrockneten Rohschinken, wie z.B. Parmaschinken verwendet. Sie ist also ein wahrer "Delikatessen-Produzent".