

Vi vil gerne benytte lejligheden, til at takke de personer,

som deltog med indlæg i seminaret, og som var med til at gøre seminaret vellykket.

Vi vil også gerne takke for den store opbakning,

til vores lille seminar med titlen "Spegepølser - teknologien bag".

Ikke mindre end 32 deltagere fra 15 store og mindre virksomheder

fra hele landet deltog interesseret i dagens emner.

Vi håber, at I alle har haft en god og inspirerende dag.

Parmesan Salami - En God Recept Fra Arkivet

Frossen svinekød (max. 5 %)	68 %
Frossen oksekød (max. 5 %)	15 %
Oksekød (max. 5%) fersk	1,5 %
Fedterstatning*	10 %
Parmesan ost, revet	0,8 %
Nitritsalt	1,6 %
Salt	1,4 %
196/26 StarFeremat Natural	1,4 %
533/00 Basilikun, skåret	0,3 %
813/10 Bitec LS-25/2	1 pose

*Fedterstatning til reduktion af mættet fedt. Består af: 40 % Olie,

6 % NY Fat replacer BC
54 % vand.

Råvareforberedelse

Svinekød og oksekød deles i stykker på 5 x 5 cm og indfryses. Tempereres til +5°C før farsfremstilling

Fersk oksekød hakkes gennem 3 mm.

Fremstilling

Det frosne kød fyldes i hurtighakkeren

Krydderier, ost, starterkultur og fedterstatning tilsættes.

Salt og nitritsalt tilsættes. Der mixes til saltet er jævnt fordelt i farsen.

Farsen fyldes i ønsket tarm.



Fermentering/tørre - program

Dag	temp.	Rf.	pH
1	-	-	5,8
2-3	24°C	95 % til	<5,3/røg
4	22°C	93 %	5,0/røg
5	20°C	92 %	
6	18°C	91 %	
7	17°C	90 %	
8	16°C	89 %	
9	15°C	88 %	
Herefter 14°C ved eftermodning til 30 % svind			



JP

I DETTE NUMMER:

Kort sagt	2
Vidste du at?	2
Hvad siger loven?	2
Kalle Nordic	3
Nye Conzentra bla.	3
EU Specialiteter	3
Parmesan salami	4

Seminar 2011 Spegepølser / Teknologien bag

BITEC starterkultur

Blandt BITEC syrnende starterkulturer kan man selv vælge, hvilken eller hvilke typer, der har de egenskaber, som er mest væsentlige for produktion af netop jeres spegepølser.

Faktorerne er de kendte som

Syrningshastighed

Syrningsgrad

Aromadannelse

Farvedannelse

Farvestabilitet

Hovedreglen er desværre, at jo længere tid syrnin-gen tager, jo bedre aromadannelse og farvedannelse får man, så det er også her et spørgsmål om at om at finde den rette

balance mellem kvalitet og økonomi.

Som mere raffinerede faktorer ved udvalgte starterkulturer kan nævnes

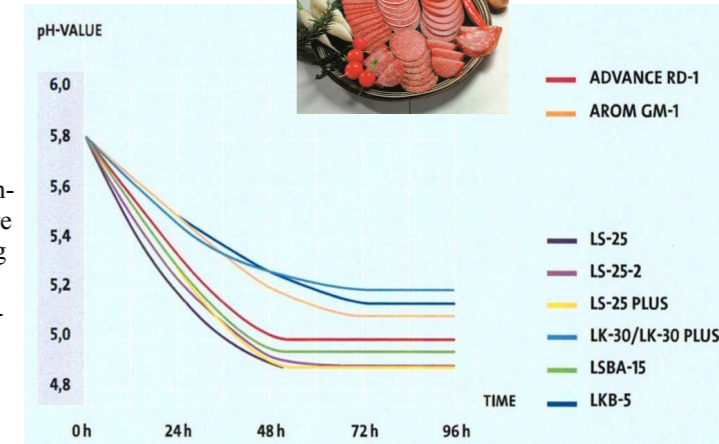
Probiotiske egenskaber

Bacteriosin dannende

En BITEC kultur findes også til spegepølser

fremstillet med GdL. Den syrner ikke, men fremmer farvedannelse og smag.

Har man lyst til det mere specielle, kan spegepøl-sen efter stopning be-handles med en skim-melkultur, der giver et flot udseende og en spe-ciel sydlandsk fer-menteret smag.



Fermenteringshastighed med forskellige Bitec starterkulturer

PUNKTER AF SÆR-LIG INTERESSE:

- BITEC kulturer til alle typer spegepølser
- Konkurrence
- Nye overfladebehandlinger af tarme
- Nye Conzentra produkter fra Gewürzmüller
- Parmesan salami en god recept fra arkivet

Know-what

Præcis viden om, *hvad* man kan.

Know-how

Praktisk viden om, *hvordan* tingene gøres på en bestemt måde.

Know-why

Viden om, *hvorfor* tingene gøres på en bestemt måde.

Kort Sagt

En kort opsummering af kritiske punkter ved spegepølsefremstilling

Råvaren

Kimtal optimalt $<10^4/g$

pH $\leq 6,0$ er optimal

Fast spæk (rygspæk) er optimalt

Fedt må ikke være harsk

Salt i fars bør være $>2,5\%$

Salt/vandforhold i fars $<10\%$

Nitritsalt bør tilsættes i max. tilladte niveau (1,6 % i farsen.)

Fermenteringshastighed afhænger af valg af starterkultur og sukkerart (dextrose dosering 3-8 g/kg.).

Fars/fyldning

Fedtsmøring skal undgås under farsfremstilling og fyldning.

Den optimale temperatur i farsen ved fyldning $\pm 4^\circ - 0^\circ C$.

Fermentering

Rf 93-95 % (1-2 % under a_w i fars)

Temperatur (22-26°C)

Lufthastighed 0,5-0,8 m/s

Vægttab $<1\%/døgn$

pH og vægttab måles hver dag

Tørring (pH $<5,3$)

Rf 72-93 %

(3-5 % under a_w i fars)

Temperatur (12-17°C)

Lufthastighed 0,1-0,5 m/s

Vægttab 1-3 %/døgn

Vægttab måles hver dag.

Temperatur, Rf og lufthastighed bør gradvis sænkes under fermentering og tørring.

Kold røg efter 36-48 timer, men først når den røde farve er stabil

Tørring kan foregå hurtigere i spegepølser med lille diameter og grove kød- og fedtpartikler.

Færdigvaren

Spegepølser er bakteriologisk stabile uden køl når pH er $<5,2$ og $a_w <0,89$



Nogle få kontrolpunkter, sikre gode ensartede pølser

JP

Viste Du At:

HVIS bakterierne i en pose Bitec starterkultur var mennesker, kunne de lave en menneskekæde fra jorden til Solen og tilbage igen 6 gange.

SALAMI på Japansk:

サラミ

DEN røde carminfarve, der anvendes til dansk salami, er fremstillet af lus, som lever på kaktus bl.a. på Gran Canaria.

Der er mere end 100 gange flere bakterier i en pose BITEC starterkultur, end der er mennesker på jorden

DEN første spegepølse blev lavet for mere end 300 år siden.

SOYA sauce er ligesom spegepølser, fremstillet ved fermentering

I 1953 kostede en spegepølse 4,92 kr./kg. hos slagteren, hvilket også svarede til en timeløn hos en faglært arbejder.

Konkurrence:

Deltag i konkurrencen om 3 x 2 stk. Kiranto Foods strandstole. Send svaret på spørgsmålet herunder til: jp@kiranto.dk senest 1. maj 2011, så deltager du i lodtrækningen. Vinderne får besked pr. mail senest 1. juni 2011

Spørgsmål: Hvad sker der med vandbindingen i kød når pH sænkes til 5,3?

A) Vandbindingen bliver bedre

B) Vandbindingen bliver dårligere

Hvad Siger Loven?

1. Hvornår må jeg kalde mit produkt en spegepølse ifølge lovgivningen?

Lov.: Fødevarerloven nr 526 af 24/06/2005 og mærkningsloven nr. 1308 af 14/12 /2005

Svar: Spegepølser reguleres i loven om vildledning

2.: Hvilke tilsætningsstoffer må jeg tilsætte?

Lov: Bekendtgørelse om tilsætningsstoffer nr. 93 af 10/02/2011

Svar: Tilsætningsstoffer i undergruppe 8.31. samt alle tilsætningsstofferne på side 151-154. i netudgaven printervenlige version

3.: Hvordan skal jeg deklarere min spegepølse?

Lov: Bekendtgørelse om mærkning m.v. af fødevarer nr. 1308 af 14/12/2005

Svar: Kød, salt, dextrose (skal nævnes selv om det bliver opbrugt under fermentering), krydderier (hvis tilsat under 2 %, og indeholder dit produkt allergener skal de nævnes, eksempel: indeholder selleri), tilsætningsstoffer

(tilsætningsstoffunktion samt E-nummer eller specifik kemisk betegnelse), evt. starterkultur. Tørret og røget.



DD

Kalle Nordic

Team Kalle Nordic vil gerne bruge lejligheden til at takke KIRANTO FOODS for et rigtigt godt initiativ. Samt takke deltagerne for stort fremmøde og gode debatter.

Kalle Nordic, datterselskab af KALLE koncernen i Wiesbaden Tyskland, har i mange år leveret tarme til danske spegepølser. Vores erfaring og produkt historie nationalt såvel som internationalt har betydet første klasses tarm og service tilbud til vores kunder i alle år.

Som præsenteret på seminaret, går vores fremtidige produkt og service tilbud i retning af en større og større interaktion mellem produkt og producent. Med baggrund i teknologien bag spegepølser, er

det vort mål at bidrage såvel økonomisk som produkt kvalitetsmæssigt med vores tilbud af tarme.

For eksempel NYE overflade behandlinger og produkttyper, der er med til at kontrollere vedhæftning og vand transmission, til fordel for produktions sikkerhed og produkt kvalitet. Det er fremtiden i løbet af dette og kommende år.

Tak for et godt seminar.

KALLE NORDIC ApS

Halkjærvej 14
DK-9200 Aalborg SV
Tel.: +45 70238060
Fax.: +45 70238040



Der var stor interesse for at få en snak om de forskellige tarmes egenskaber.

Nye Conzentra Produkter Fra Gewürzmüller

Gewürzmüller var repræsenteret til seminaret, ved Günter Abels, der delte ud af sin meget store viden om spegepølsefremstilling.

Günter havde til lejligheden fremstillet spegepølser krydret med de nye ekstrakterede Conzentra blandinger fra

Gewürzmüller og fermenteret med BITEC starterkultur.

Conzentra Pilz med en fyldig og meget aromatisk svampe smag.

Conzentra anti-sour som runder syrlig smag af og giver syrlige spegepølser en

mere "blød" og rund smag.

Conzentra Mediterran tilfører spegepølser en modnet smag, som kendes fra sydlandske langtidsmodnede spegepølser.

Skulle I have lyst til at prøve en eller flere af Conzentra blandingerne i jeres produkter, fremsender vi gerne en prøve til testproduktion.

En velkrydret blanding af viden og kvalitet

Europæiske Specialiteter

Seminaret blev afsluttet med et stort "pølsebord", hvor deltagerne fik lejlighed til at smage på en række specialiteter fra vores Europæiske naboer. Produkterne havde et meget højt håndværksmæssigt niveau og var fremstillet med krydderier og/eller starterkultur fra Gewürzmüller.

Produkterne havde deres eget udtryk og smag, og hørte til blandt den bedste del af de spegepølser, der produceres i Europa.

Produkter som:

Snacks:

Skinke chips, Kaminwurzerl, Bergluft stangerl, Käsewurzerl, Hirschboxerd

Spegepølser:

Spansk Salciana Iberio og Saloine, Reinert Chambelle, Westfalisk bloksalami, Bio Salami, Käsesalami, Teewurst og løgpølser, Longaniza De Payés, Rostock chilisalami, Oliven Salami, Stockmayer Traditionel, Skimmel pølser, Salami Parmesan, Brot salami, Luftgetrocknet salami

.....og meget meget mere.



De mange specialiteter, der var mulighed for at smage efter selve seminaret.