KRIGET I KORVEN

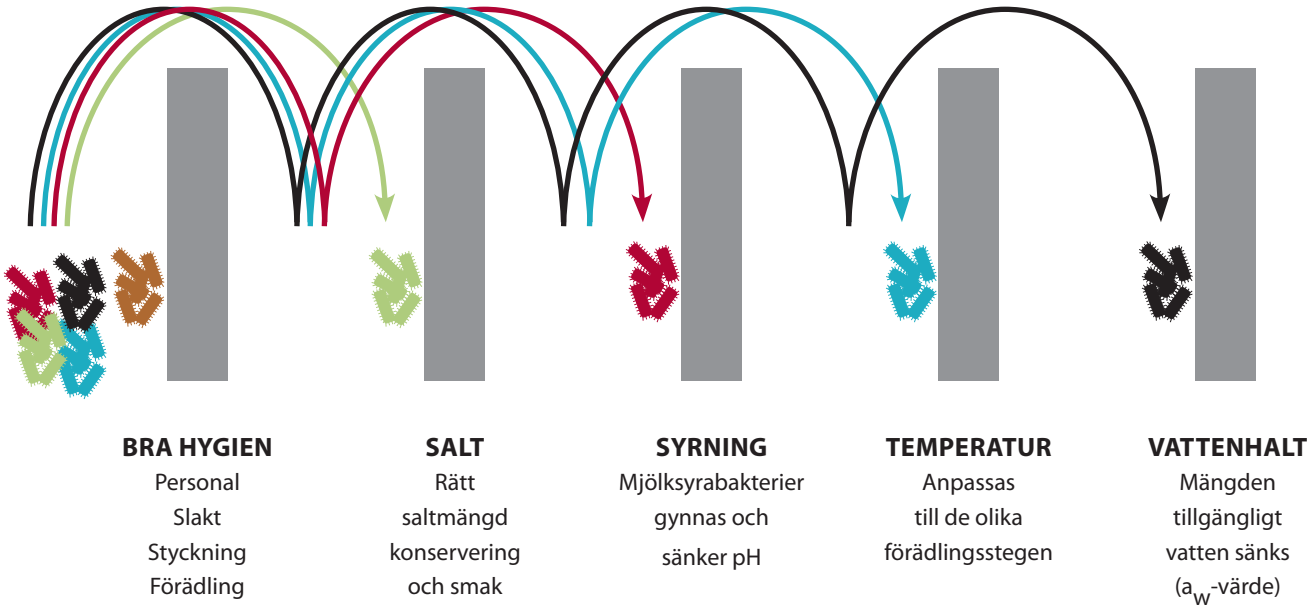
SPICKKEKORV I SKÅNE, SALAMI I ITALIEN ELLER SAUCISSON, I FRANKRIKE; ALLA ÄR I GRUNDEN VARIANTER PÅ SAMMA TEMA NÄMLIGEN LUFTTORKAD KORV. EN NYCKEL TILL FRAMGÅNG ÄR ATT HJÄLPA DE GODA MJÖLKSYRABAKTERIERNA TILL HERRAVÄLDE I KORVEN SÅ ATT DE ONDA INTE FÅR EN CHANS.

TEXT Tobias Karlsson ▪ FOTO Stéphane Lombard

Allt liv är beroende av vatten. När vattenhalten i en produkt blir tillräckligt låg finns inte längre förutsättningar för liv, alltså inte för oönskade bakterier heller. Torkningen ska ske inifrån kärnan och ut för att vattenhalten ska bli tillräckligt låg i hela produkten. Det tar tid och processen går via flera steg. Genom att bygga upp en kedja av hinder mot oönskade mikroorganismer klarar sig korven hela vägen fram till att vattenhalten sänkts tillräckligt. Mjölksyrabakterierna sköter en stor del av skyddet i början av resan mot en färdig produkt under den första kritiska tiden innan vattenhalten hunnit ner till en så låg nivå att produkten blir konserverad och stabil.

Mjölksyrabakterierna har också stor betydelse för smaken. För att skapa hållbara charkuterier kombineras olika förädlingssteg så att flera hinder mot oönskade bakterier byggs upp. Ensamt kan inget hinder stabilisera en produkt utan det är summan av hinder som blir det totala skyddet och konserveringen. Ju fler och högre hinder mot det oönskade, ju hållbarare blir produkten.

Ett effektivt hinder i många sammanhang är upphettning. Vid lufttorkning sker ingen upphettning alls och andra hinder blir viktigare. Som vanligt är ingen kedja starkare än sin svagaste länk. De goda mjölksyrabakteriernas övertag i produkten är ett viktigt och effektivt hinder som kan uppnås snabbt, redan under de första dygnen. Mikroorganismer har olika egenskaper och förmåga att överleva vid olika förhållanden. Genom att kombinera olika hinder kan vi också bli så säkra som möjligt på att inte ge dessa objudna gäster någon chans. Det gäller att bygga en hinderbana som är för svår för oönskade bakterier, utan att något av hindren blir negativt för smaken.



När flera hinder kombineras kan oönskade mikroorganismer stoppas.

När mjölksyrabakterierna förökar sig blir miljön i korven allt surare och pH-värdet sjunker. De flesta andra bakterier trivs inte i sura miljöer. Mjölksyrabakterierna däremot klarar den sura miljö de skapar bättre än de flesta konkurrenterna. Ju starkare syrning, ju högre hinder mot de onda, men blir syrningen för intensiv blir det negativt för smaken.

Salt är ett annat hinder. Inga bakterier trivs i för mycket salt men mjölksyrabakterierna klarar mer än de flesta. En bra förutsättning för att bygga ännu ett hinder, men det gäller att hålla balansen mellan försvar och smak. Byggs salthindret för högt kommer korven smaka därefter.

STYRNINGEN AV SYRNINGEN

Idag är det vanliga att mjölksyrabakterier som tillsätts i lufttorkad korv odlas fram. Som näring används socker. De kan ha olika snabb tillväxt, gynnas vid olika temperaturer, ge olika intensiv syrning, klara olika mycket salt och ha olika smakbild. Till lufttorkade korvar brukar mjölksyrabakterierna tillsättas som startkultur i pulverform. För smakens skull kan startkulturen även innehålla andra slags bakterier eller jäst. Startkulturen väljs för att passa den typ av korv man vill tillverka. För tunnare eller syrligare korvar kan man välja en snabbare startkultur medan långsammare bakteriestammar passar grövre och mindre syrliga korvar. I korven aktiveras mjölksyrabakterierna genom att torkningen, eller ”mognaden”, startas vid en temperatur som gynnar de mjölksyrabakterier som valts. För en flygande start på tillväxten, eller fermenteringen, startar man ofta vid rumstemperatur. Det går även att skapa syrning med enbart de mjölksyrabakterier som finns naturligt i råvaror och omgivning. Det var vanligare förr. Dagens korvar är ofta magrare och har därför ett högre vatteninnehåll i utgångsläget. Kött innehåller mycket mer vatten än fett. Då blir risken större. Att tillsatta mjölksyrabakterier är ett sätt att minska riskerna och få jämn kvalitet.

Eftersom mjölksyrabakterierna lever av sockerarter tillsätts små mängder socker i korvsmeten. Det rör sig om enstaka gram per kilo smet. Sockret väljs för att passa bakteriestammen som används. Olika stammar har olika förmåga att bryta ner och ta upp olika sockerarter. Ofta väljs en enkel sockerart som dextros. Det är lättillgänglig näring för mjölksyrabakterierna och ger en snabb start på tillväxten. För att ge näring även på lite sikt kan en längre sockerart som råsocker tillsättas. Mjölksyrabakterierna måste bryta ner sockret innan de kan tillgodogöra sig det, och därför räcker det längre.

Mängd och sort av socker har större betydelse för hur starkt mjölksyrabakteriernas fermentering blir än mängden bakterier som tillsätts. Temperaturen påverkar också tillväxten. Om faktorerna inte stämmer med varandra kan det gå snett med både smak och pH-sänkning. Till exempel ättiksyra bildas i stället för mjölksyra. Mjölksyrafermenteringen avstannar när allt socker är förbrukat. Under den fortsatta mognaden avtar syran och smaken blir rundare igen. Har syrningen varit för effektiv kommer smaken förbli sur. Det gäller att pyssla om mjölksyrabakterierna genom att hålla koll på pH, vattenavgång, luftfuktighet, temperatur, smak, konsistens och doft. Då kommer de trogna kämparna tacka genom att ge mångfalt tillbaka av smak och hållbarhet. //

! **SALAMITAKTIK**
(engelska: Salami tactics) är ett stegvis nedbrytande av motstånd genom att söndra och härska. Man lierar sig med bestämda grupper för att utradera hot. Med denna taktik kan man inifrån sönderdela en politisk opposition i fraktioner och sedan fösa undan dessa "skivor" utan större motstånd. (Wikipedia)