

Torka rätt för bäst smak och säkerhet

För att lyckas med sin egen motsvarighet till Pata Negra, Bresaola eller Parmaskinka behövs givetvis bra råvaror. Men den viktigaste råvaran i lufttorkat kött är rätt kunskap.

Här kan du som redan gått Eldrimners charkkurs friska upp minnet och du som är sugen på att börja med lufttorkning av helt kött får en hint om hur det hela går till.

Det finns olika varianter inom lufttorkning men principerna är desamma. Metoden som beskrivs här utgår från att skapa bra smak, livsmedelssäkerhet och ekonomi, det finurliga är att dessa tre går hand i hand. Hög nivå på renlighet och hygien vid

slakt, styckning, och förädling är alltid en grundförutsättning och särskilt viktigt vid lufttorkning, eftersom det inte görs någon värmebehandling. Konserveringen består av att sänka vattenhalten till en nivå där oönskade bakterier inte överlever.

Gör i ordning bitarna. Skär till köttbitarna släta utan ojämnheter och veck som kan bli grogrund för oönskade bakterier. Märk med datum och färskvikt, särskilt de större bitarna märks. Genom att kontrollera viktminskningen får vi ett mått på vattenavgång under de fortsatta förädlingsstegen.

Torr saltning

Väg upp salt och kryddor för varje bit, 23-28 gram salt/kg kött beroende på produkttyp. För mycket salt blir inte gott, för lite sänker säkerhetsnivån. Hantverkscharkuterister väljer rent havssalt. Vid vakuumsaltning vänds bitarna varje vecka. Utan vakuum packas bitarna så tätt som möjligt. Salta i tre, till fyra veckor och låt saltningen gå klart hela den tiden ut. Efter saltningen, eller i senare skeden, kan ett slemmigt smöraktigt lager ha bildats på bitarna. Det beror ofta på oönskad bakterietillväxt på grund av att någon förutsättning eller process inte varit bra och undviks genom lägsta möjliga bakteriebelastning hela vägen från slakt och genom att utföra alla steg rätt. Om det ändå bildas ett slemmigt smöraktigt lager ska det genast tas bort genom tvätt av bitarna i ljummet rent vatten med lite ättika (ca 5% hushållsättika om den har 6-8% koncentration).



Jürgen Körber vid en av Eldrimners kurser.



När du är en erfaren charkuterist och börjar torka på ben är det viktigt att salta på rätt sätt invid benet.



Lufttorkade produkter kan göras i många varianter.

Saltgenomträngning

1. Häng upp köttbitarna så att ytan torkar.
2. Rumstemperaturen under saltgenomträngningen får hela tiden vara högst vara 8° C, lägre temperatur ger högre säkerhet.
3. Relativa luftfuktigheten (F) varierar mellan 70-80% enligt följande;
4. När F sjunkit till 70%, stäng av all utrustning som fläktar, värme, till- och frånluft. Kylan är på så att temperaturen hela tiden hålls under 8°C. Under denna vilofas sker en utjämning mellan fukten i produkterna och rumsluften. Luftfuktigheten kommer att stiga eftersom fukt vandrar från produkter till rummets luft.
5. När F stigit till 80 %, slå på utrustningen och luftfuktigheten kommer sjunka eftersom luften torkas. När F sjunkit till 70% igen, stäng av utrustningen igen så att utjämning sker genom en ny vilofas.
6. Fortsätt med på och avstängningen vid 70% respektive 80% F tills produkterna minskat 20 % i vikt i förhållande till bitarnas färskvikt. Det här kräver daglig, kontinuerlig tillsyn.
7. Kontrollera viktminskningen med våg t.ex. var tredje dag och jämför med ursprungliga färskvikten. Viktminskningen i % beräknas enligt formeln:

$$\frac{(\text{ursprunglig vikt} - \text{nuvarande vikt})}{\text{ursprunglig vikt}} \times 100 = \text{viktförändring i \%}$$

8. Köttbitarna ska få en gummigaktig konsistens som känns när man klämmer på dem, de ska ej kännas mjuka i kärnan.
9. Kontrollera hela tiden att ytan inte blir för torr (för låg luftfuktighet) eller smöraktig (för hög luftfuktighet), se nedan.
10. Tiden för saltgenomträngningen kan variera mellan 6 veckor och 4 månader beroende på bitarnas storlek. 20% viktminskning är det som avgör när fasen är klar.

Det är viktigt att uppnå den varsamma och kontrollerade torkningen. Om luftfuktigheten (F) är för hög i förhållande till produkterna bildas den smöraktiga bakteriebeläggningen på produkterna. Beläggningen täpper igen ytan så mycket

att vattnet i produkten inte kan komma ut vilket leder till bakterietillväxt inne i produkten. Då är det viktigt att tvätta med rent vatten och ättika. Om F är för låg i förhållande till produkterna kommer ytan att torka ut. Även då blir den så tät att vatten inne i produkten inte kan komma ut, med bakterietillväxt inne i köttet som följd. Både för torrt och för fuktigt leder alltså till bakterietillväxt som kan ge farliga produkter. Det som torkas under processen är egentligen inte produkterna i sig utan luften i rummet. Vår uppgift är att skapa de rätta förutsättningarna i rummet för att produkterna ska kunna torka inifrån kärnan och ut, inte utifrån och in. Därför behövs vilofaserna.

Kontrollera att saltgenomträngningen gått bra. När saltgenomträngningen är klar vid 20% viktminskning, gör ett snitt i en större bit och kontrollera att vattnet gått ut ända inifrån från kärnan. Gör en sensorisk analys i kärnan och kontrollera:

- **lukt och smak** ska ej vara unken, hellre syrlig
- **konsistens** ska ej ha karaktär av färskt kött utan gummiaktig
- **utseende**

20 % viktminskning och en sensorisk analys är bra punkter att ha med i sin HACCP. Det är lättare att lyckas med mindre bitar på cirka 2 kg. Börja inte med hela grisskinkor.

Eftermognad – stabilisering och smakutveckling

Efter saltgenomträngningen höjs temperaturen försiktigt till 12-14°C och luftfuktigheten hålls fortsatt mellan 70-80% som ovan genom kontroll och av- och påslagning av utrustningen. Eftermognaden ska pågå tills minst 30 % viktminskning uppnåtts i förhållande till färskvikt och kontrolleras på samma sätt som ovan. Vid 30 % viktförlust och alla steg rätt utförda är produkterna säkra. De kan eftermognas till 40-45% viktminskning, men för mycket torkning leder till mindre smak, hård konsistens och sämre ekonomi, när vikten sjunker mer än nödvändigt. 🍷