



FÖRÄDLING AV SLAKTVARMT KÖTT – DEN BORTGLÖMDA FRAMTIDEN

TEXT Tobias Karlsson • FOTO Stéphane Lombard

KÖTT KAN FÖRÄDLAS TILL CHARKUTERIER DIREKT EFTER SLAKT UTAN KYLLAGRING. DET GER BÄTTRE VÄRMEBEHANDLADE PRODUKTER ÄN MED KYLLAGRAT KÖTT. DEN AVGÖRANDE FAKTORN ÄR KORT TID MELLAN SLAKT OCH FÖRÄDLING. FÖRDELARNA ÄR MÅNGA. BÄTTRE SMAK, KVALITET, HYGIEN OCH PRODUKTER UTAN ONÖDIGA TILLSATSER.

ELDRIMNER BESÖKTE SLAKT- OCH CHARKMÄSTAREN JÜRGEN KÖRBER PÅ SIN HEMMAARENA, HERRMANNSDORFER LANDWERKSTÄTTEN UTANFÖR MÜNCHEN. DÄR ÄR VARMKÖTTSFÖRÄDLING VARDAG.

nnan kylar och frysar gjorde sitt intåg förädlades alla produkter av ett slaktat djur direkt på slaktdagen. Att göra korvar och skinkor av kött som ännu är slaktvarmt innebär en rad fördelar inom bland annat hygien, smak och saftighet. Metoden ger bättre möjligheter att avstå från onödiga tillsatser samtidigt som kvaliteten kan bli på topp. Det slaktvarma köttets positiva egenskaper finns där helt naturligt. Den avgörande faktorn är tiden eftersom fördelarna förloras när likstelheten, rigor mortis, inträder i musklerna.

I takt med framväxten av storskaliga slakterier ställdes andra krav på volym och lagring som gjordes möjliga genom kylförvaring. Det slaktvarma köttets goda egenskaper gick därmed förlorade och ersattes med tillsatser och tekniska lösningar.

– Men charkprodukter som tillverkas på det ”moderna” sättet når aldrig den kvalitet som när slaktvarmt kött förädlas, säger Jürgen Körber och berättar om Herrmannsdorfers grundare Karl Ludwig Schweisfurth som utbildade sig till slakt- och charkmästare på 40-talet.

Varmköttförädling var det vanliga på den tiden, innan industrialiseringen slog igenom. Men så föll kunskaperna i glömska och framtiden stavades kyla och kemi. För trettio år sedan gjorde Karl Ludwig en helomvändning, övergav industrispåret och återvände tillbaka till hantverkstraditionen. Han ville återskapa hög kvalitet och riktig smak och förde samman gammalt kunnande med modern teknik. Jürgen har fortsatt utvecklingen i samma anda.

ATP SPELAR EN VIKTIG ROLL

Energiomvandlingen i levande muskler sker genom ämnet ATP. Vid döden upphör syretillförseln till musklerna och det bildas inget nytt ATP, pH-värdet sjunker. När all ATP har brutits ner får muskelcellerna i kroppen syrebrist och likstelheten inträder.

– Genom att förädla charkprodukter före likstelheten kan ATP utnyttjas och det är denna tidsrymd som är avgörande, inte temperaturen i köttet, förklarar Jürgen. Med ATP kvar blir vattenhållningsförmågan högre och emulsionsförmågan bättre. Köttets protein har bättre förmåga att binda samman fett och vatten så att produkterna blir saftigare, utan hackhjälpmedel och emulsionsmedel. Effekten gör särskilt nytta i produkter där man vill hålla vattenhalten hög, alltså i värmebehandlade hela köttbitar, korvar och andra kokta

produkter. Slaktvarmt kött kan även användas för att ge extra smak och bindning i lufttorkade korvar. Men då gäller det att undvika vattenbinding och emulsion genom att tillsätta slatet sist. För matlagning används normalt inte slaktvarmt kött. Metoden ger en rik smak utan stora mängder kryddor eller smakförstärkare. Den som smakat vet att charkuterier av slaktvarmt kött har en speciell smak. Det är ”den femte smaken” umami som framträder.

Vid industritillverkning och övergången till kylda köttråvaror märkte kunderna att något fattades – smaken, och industrins intresse för färdiga kryddblandningar med smakförstärkare växte fram.

– Glutamat började användas för att efterlikna den speciella ”varmköttssmaken” men den går inte att få fram genom smakförstärkare och tillsatser. Rena kryddor är bättre än färdigblandningar, menar Jürgen, och ger även bättre kontroll på innehållet och allergener.

Det finns hygieniska fördelar med varmköttförädling då råvaran som förädlas är så färsk som det bara går. Ingen lagring mellan slakt, styckning och förädling. En lägre bakteriebelastning ger längre hållbarhet hos produkterna. Jürgen uppskattar att en kokt skinka av slaktvarmt kött har 25 procent längre hållbarhet jämfört med en ”vanlig” skinka, förutsatt att alla övriga hygienfaktorer är lika. Det slaktvarma köttet innehåller även en högre andel myoglobin, vilket ger en mer tilltalande färg på slutprodukten och nitrit kan reduceras till ett minimum.

Om djuren är stressade i samband med slakten blir tidsfönstret kortare eftersom ATP då bryts ner snabbare och förstör de positiva egenskaperna. Man kan säga att stress ger risk för kvalitetsfel. När bra djuromsorg är extra viktigt blir medvetenheten större hos slaktarna. Det blir lugnare och bättre för alla. Charkföretag som förädlar slaktvarmt behöver även tätare kontakt med uppfödarna och får bättre kännedom om djuren på köpet.

Slakten går till som vanligt, kroppar och organ besiktas direkt i slakthallen innan de går in i stycken. För nya styckare kan det upplevas ovanligt att skära i det kroppsvärma köttet, men med tiden väger fördelarna över. Det är lättare att lösa ut ben ur det smidiga köttet och de slipper jobba i kalla rum med händerna i kallt kött hela tiden. Man har en viss kyla i styckrummet, vilket minskar bakteriebelastningen, men för själva köttet är det tiden mellan slakt och rigor mortis som är avgörande, inte temperaturen.





Varmköttförädling är svårt att organisera industriellt och metoden blir en konkurrensfördel för hantverkarsmässiga producenter. Att ha alla steg under samma tak ger större möjlighet till bra kontroll på kvaliteten.



TRADITIONELLA KUNSKAPER OCH MODERN TEKNIK

Vid styckning sorteras kött som ska gå vidare till varmköttsförädling för sig. Kött till lufttorkade produkter och butikskött går vidare till kyl hantering. I stället för att hängmöra hela djur möras de ädlare detaljerna på andra sätt. Mörningsbehållare ger bra arom och hängande mörning av större partier på ben fungerar bra. Jürgen ser ingen anledning att hängmöra detaljer som inte ska stekas. Man kan även låta utvalda djur, som yngre tjurar, gå helt till varmköttsförädling och äldre välmarmorade delar kan användas helt till matlagningskött och köttfärs.

Varmköttsförädling är svårt att organisera industriellt och metoden blir en konkurrensfördel för hantverksmässiga producenter. Att ha alla steg under samma tak ger större möjlighet till bra kontroll på kvaliteten.

– Det är viktigt för våra kunder och vi kommunicerar det till dem, berättar Jürgen. Vi vill vara öppna med innehållet och förklara hur vi jobbar utan syntetiska tillsatser. I slutändan är smakskillnaden det avgörande. Smak måste överbevisas, det är den som avgör kundernas val.

Mekanismen att lösa upp protein för att binda samman det med fett och vatten i en emulsion är den samma med slaktvarmt kött som med kyllagrat. Det är samma faktorer som sätter taket för hur mycket protein som kan lösas ut och hur bra bindningen kan bli, det vill säga salt, mekanisk bearbetning och kyla. Industriellt används tillsatser som citrat och fosfat för att flytta gränsen och binda mer vatten. Med slaktvarmt kött nås en ny nivå av saftighet på naturlig väg.

Precis som när man använder kyllagrat kött löser sig proteinet i slaktvarmt kött bäst vid låga temperaturer, strax under noll grader. Vid malning eller snabbhackning är det alltså bra att sänka temperaturen även med slaktvarmt kött. Skillnader ligger i att ATP finns kvar före likstelheten och gör vattenhållningsförmågan högre, emulsionen bättre och produkterna saftigare.

Hela förloppet från slakt fram till emulsionsframställningen behöver ske före likstelheten inträder och mekanismerna är motsvarande i hela sprutsaltade bitar som tumlas. Enligt den lilla forskning som finns rör det sig om runt 3–4 timmar för nöt och cirka 1 timme och 15 minuter för gris. Erfarenhetsmässigt har Jürgen konstaterat att ju lägre stressnivå djuret har vid slakten, desto mer tid har man på sig. Han har sett att det går att göra bra korv av griskött även 10 timmar efter slakt om alla steg fungerat riktigt bra. Egenskaperna hos det slaktvarma köttet kan även bevaras genom infrysning. Ett effektivt sätt är att göra en grundmet med salt och vatten som fryses in och tas fram när olika korvar ska tillverkas. Även infrysning av rent kött före likstelheten bevarar varmköttsegenskaperna.

– ATP-nedbrytningen fortsätter även i frysen men går väldigt långsamt, efter ett halvår skulle köttet säkert fungera bra, är Jürgens gissning.

Jürgen kombinerar traditionella kunskaper med modern teknik och använder flytande kväve i snabbhacken för chockfrysning. På så sätt konserveras egenskaperna, köttet blir till ett granulär. Det används sedan kommande

dagar och blandas då med lika delar nyslaktat kött. På så sätt kan temperaturen lättare hållas nere i hacken för bästa emulsion samtidigt som produktkvaliteten jämnas ut mellan dagarna. Att jobba med slaktvarmt kött är inte särskilt vanligt ens i den här regionen som har många charkuterier. Kunnandet bygger på den erfarenhet som finns hos små företag. Den vetenskap som finns är gammal. Men Jürgen ser ett ökande intresse för varmköttsförädling tack vare att eko-producenterna blir fler och intresset att minska användandet av tillsatser ökar. Om man bortser från lagringstider i kyla är det egentligen inget som skiljer mot den vanliga slakten och förädlingen. Det som krävs av veterinären är att kontrollen görs vid rätt tidpunkt. I regioner där metoden används finns särskilda regler. Det går till exempel att få dispens för att transportera slaktvarma kroppar. Förädling av griskött kan starta innan trikinprovet är klart men produkterna får inte släppas iväg innan provsvaret har kommit.

– Skulle ett prov visa sig positivt måste hela den dagens produktion kasseras, men det har aldrig hänt konstaterar Jürgen medan han tar emot nya köttlådor från styckrummet.

Förr användes naturligtvis metoden också på gårdar i Sverige. Även här var man tvungen att ta tillvara hela djuret på slaktdagen. Det var inte en annorlunda metod, utan det enda sättet. Kanske är tiden mogen att låta bortglömd kunskap bli modern framtid här också. //

INGA KONSTIGHETER ENLIGT VETERINÄREN

Veterinären på Herrmannsdorfer, Viktor Michael, kommer för besiktning lagom när dagens slakt börjar bli klar klockan sju på morgonen. Kropparna hänger i slakthallen, organen är uppkorkade på rad och mag- och tarpaketet är upplagda i tarmrenseriet som är en del av slakteriet.

– Jag kontrollerar fem till sex slakterier, förklarar Viktor Michael. De andra är lite mindre och kyler slaktkropparna så där görs kontrollen i kylrummen, det är den största skillnaden. Hit till Herrmannsdorfer Landwerkstättan måste jag komma i samband med själva slakten.

Kvällen före var han också på plats för att besikta djuren levande.

Förutom jobbet med den officiella köttkontrollen arbetar Viktor Michael för en privat praktik.

– Det är en fördel att jag känner till gårdarna som djuren kommer ifrån, jag vet att de brukar vara friska.

Så snart besiktningen är klar och kropparna stämplade går de rakt in i styckrummet där personalen är redo att sätta igång. Han ser inte några problem ur sitt veterinärperspektiv.

– Eftersom processen är så snabb blir det här mer hygieniskt. Det är ingen skillnad på vad som ska kontrolleras jämfört med andra slakterier och kunskaperna som behövs vid besiktning inför varmköttsförädling ingår i den vanliga veterinärutbildningen, inga konstigheter. På Herrmannsdorfer är det speciellt att de tar vara på alla tarmar som går, det är inte vanligt.

När veterinären är klar för dagen och sitter vid fikat väljer han gärna produkter av slaktvarmt kött.

– Ja, visst, det är tydlig skillnad på smaken.

