

Spis treści

1.	Informacje ogólne	5
2.	Surowce i materiały pomocnicze stosowane w produkcji kielbas surowych.....	8
2.1.	Ogólne parametry fizyczne	8
2.2.	Dobór surowca	9
2.3.	Dodatki, przyprawy i substancje dodatkowe	15
2.4.	Kultury starterowe i inne drobnoustroje.....	28
3.	Proces produkcyjny kielbas surowych	35
3.1.	Rozdrabnianie i mieszanie	35
3.2.	Nadziewanie	41
3.3.	Dojrzewanie	42
3.3.1.	Mikrobiologia dojrzewania kielbas surowych	49
3.3.2.	Procesy fizykochemiczne zachodzące podczas dojrzewania kielbas surowych	51
3.3.3.	Nowoczesne systemy klimatyzacyjne stosowane w produkcji kielbas surowych	56
3.4.	Wędzenie	65
3.5.	Nakładanie powłok dekoracyjnych i ochronnych.....	66
4.	Przechowywanie i trwałość kielbas surowych	68
4.1.	Przechowywanie (magazynowanie)	68
4.2.	Pakowanie	68
4.3.	Punkt rosy	71
4.4.	Warunki sprzedaży	75
5.	Wybrane receptury na kielbasy surowe	76
5.1.	Kielbasy surowe krajalne.....	76
5.2.	Kielbasy surowe smarowne	78
6.	Wady kielbas surowych i metody ich zapobiegania	81
6.1.	Kielbasy surowe krajalne.....	83
6.1.1.	Krystalizacja fosforanów	87
6.1.2.	Wykwity kreatyny	88
6.2.	Kielbasy surowe smarowne	89
7.	Aspekty żywieniowe w produkcji kielbas surowych	92
8.	Aspekty bezpiecznej produkcji świeżych metek	95
9.	Ocena jakości kielbas surowych.....	103
10.	Krytyczne punkty kontrolne w produkcji kielbas surowych.....	105
11.	Bibliografia.....	109