

Spis treści

Wstęp	4
1. Klasyfikacja wędzonek surowych	5
2. Kryteria jakości	10
2.1. Trwałość	10
2.2. Jakość sensoryczna	11
2.3. Wartość odżywcza	11
3. Proces produkcyjny	13
3.1. Dobór surowca	14
3.2. Obróbka surowca	17
3.3. Substancje dodatkowe, przyprawy i kultury bakteryjne	19
3.4. Technologia produkcji	24
3.4.1. Solenie i peklowanie	25
3.4.2. Metody peklowania	30
3.5. Dojrzewanie i wędzenie	39
3.6. Przykładowe receptury	45
3.6.1. Schab surowy i boczek surowy po tyrolsku	46
3.6.2. Szyńka surowa suszona na powietrzu	48
3.6.3. Szyńka surowa z kością suszona na powietrzu, typu „San Daniele”/„Parma”	50
4. Przechowywanie	54
5. Pakowanie i warunki w punktach sprzedaży	56
6. Ocena jakości wędzonek surowych	57
6.1. Ocena sensoryczna	57
6.2. Ocena chemiczna	58
7. Wady wędzonek surowych	59
7.1. Wady peklowania	59
7.2. Krystalizacja fosforanów	60
8. Krytyczne punkty kontroli w produkcji szynek surowych	63
8.1. Kontrola surowca, higiena i GMP	64
8.2. Wpływ czynników zewnętrznych i wewnętrznych na produkt	64
8.3. Krytyczne punkty kontroli w produkcji szynek typu hiszpańskiego peklowanych „na sucho”	67
9. Wytyczne określające bezpieczną produkcję wędzonek surowych w warunkach środkowoeuropejskich	70
10. Bibliografia	72