

Kazalo

Uvod

PO KORAKIH DO ZORENJA MESNIN

Ravnanje s prašiči
Kaj je meso
Kakovost mišičnine
Odbira mesa
Vrste mastnin (slanine)

HLAJENJE SOLJENJE IN SOL

Priprava mesa za soljenje – masiranje
Iztiskanje zaostale krvi iz ožilja
Postopki soljenja
Suho soljenje
Kombinirano suho-mokro soljenje
Temperatura soljenja
Napake pri soljenju
Prešanje stiskanje stegen
Morska sol
Učinki soli

DRUGE ZAČIMBE

Česen (*Allium sativum*)
Poper (*Piper nigrum*)
Paprika (*Capiscum annum*)

ADITIVI IN DODATKI

Pomen aditivov
Konzervansi
Nitrati
Antioksidanti
Stabilizatorji barve

SLADKOR

VODA

Pomen aktivnosti vode

UPORABA OVITKOV

Naravni ovitki
Goveji ovitki

Prašičji ovitki
Umetni ovitki

DIMLJENJE JE ZAČETEK SUŠENJA

Delovanje dima
Nastajanje dima
Les za dimljenje
Temperatura dimljenja
Oblikovanje barve
Aromatične sestavine dima
Mikrobno in protioksidativno delovanje dima
Napake pri dimljenju

SUŠENJE/ZORENJE V NARAVNIH POGOJIH

Poznavanje podnebnih razmer
Potek sušenja
Čas delovanj in čas mirovanja
Razpored soli in vode v različnih delih stegna
Opremljenost sušilnice
Uravnavanje vlage
Količina izdelkov v sušilnici
Odvajanje vlage iz sušilnice
Meritve temperature
Osušek izguba teže
Spremljanje med sušenjem/zorenjem
Čutne zaznave
Dolžina sušenja/zorenja

NAPAKE MED SUŠENJEM / ZORENJEM Žarkost

OPOGUMIMO SE ZA NARAVNO POT PRIPRAVE SUHIH MESNIN

Čas kot aditiv zorenja

TRADICIJA SUŠENJA STEGEN IN KOSOV STEGNA PRI PRAŠIČU

Kosi stegna s stegenico

BUNKA

RAZLIČNI SUŠENI KOSI SVINJSKEGA STEGNA

Sušeno zorjeno stegno

PRŠUTI

Oblikovanje stegen za pršut

Medenična kost

Pravica rabe imena pršut

Evropska shema kakovosti

KRAŠKI PRŠUT

Tehnološke značilnosti Kraškega pršuta

Tržne oblike Kraškega pršuta

Združenje proizvajalcev kraških mesnin

Kraški pršut v družbi mediteranskih pršutov

ISTRSKI PRŠUT

ISTARSKI PRŠUT – ISTRSKI PRŠUT Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA

Območje proizvodnje

Proizvodni postopek

Oblikovanje stegna

Soljenje in prešanje

Sušenje/zorenje

Organoleptične lastnosti

Označevanje

Dalmatinski in Njeguški pršut

POVZETEK SKUPNIH IZHODIŠČ PRI PROIZVODNJI SVINJSKIH PRŠUTOV

PREKMURSKA ŠUNKA

Naravne danosti

Tradicija in bogata dediščina

Posebnosti proizvodnje in ponudbe

Prekmurska šunka z zaščiteno geografsko
označbo

Tehnološki postopek

Oblikovanje

Soljenje

Spiranje in osuševanje

Prekajevanje

Zorenje

Meritve osuška

Zamazovanje

Značilnosti Prekmurske šunke

Označevanje

DRUGI SUŠENI KOSI PRAŠIČJEGA MESA SVINJSKO PLEČE

Sušenje/zorenje plečet

SUŠENA VRATOVINA

Oblikovanje vratovine

Soljenje vratovine

Sušenje/zorenje vratovine

Okvirna prehranska vrednost:

Videz

Barva rezine

Tekstura

Aroma vratovine

Kraški zašink z zaščiteno geografsko označbo
ZGO

SUŠENA ZAREBRNICA

Tržne zanimivosti iz kosov svinjine

Prekajeno meso

Sušena rebra

Sušenje porebrnega mesa

Zarebrnica z vloženo slanino

Polnjen svinjski file

SLANINA – TRADICIJA SUŠENJA/ ZORENJA

Zajec – zavec

Sušenje/zorenje slanine v enem kosu

MESNATA SLANINA

Soljenje mesnate slanine

Sušenje/zorenje mesnate slanine

Fizikalno-kemične analize mesnate slanine

Kraška panceta z zaščiteno geografsko
označbo

Zložena mesnata slanina

Zavita ali rolana mesnata slanina

Zavita mesnata slanina z vratovino v sredini

Sušena grlina

Sušena hrbtna slanina – špeh

Prašičje salo

Senzorično ocenjevanje mesnate slanine

Videz in oblika mesnate slanine

Barva mišičnine in slanine

Tekstura mesnate slanine

Aroma vonj in okus mesnate slanine

Shranjevanje mesnate slanine

Koristno uživanje mesnate slanine

SUŠENI KOSI MESA DRUGIH ŽIVALI GOVEJI PRŠUT

Kosi govejega mesa za sušenje/zorenje

Razkosavanje govejega stegna

Goveji hrbet in ledja

Goveji vrat
Oblikovanje porabniških kosov iz
govejega plečeta
Sušenje/zorenje govejega pršuta
Senzorične lastnosti govejega pršuta

PRŠUT IZ KONJSKEGA MESA

SUŠENA STEGNA DIVJIH PRAŠIČEV IN JELENŮV

SUŠENO MESO DROBNICE PREKAJENO IN SUŠENO MESO PERUTNINE

ŠKODLJIVCI SUHIH MESNIN

Muhe
Slaninar
Pršice
Preprečevanje okužb z insekti

FIZIKALNO KEMIČNE ANALIZE SUHIH MESNIN

Pepel skupna organska snov
Beljakovine
Maščobe

MIKROBIOLOŠKA ANALIZA SUHIH MESNIN

Koristni podatki o živilih

ZORENJE MESA KEMIČNO OZADJE PROCESA ZA RADOVEDNE

Zorenje slanine

OCENJEVANJE SUHOMESNATIH IZDELKOV

Zahtevane senzorične lastnosti za pršute,
mesnato slanino in vratovino
Senzorična analiza
Terminologija v zvezi s čutili
Zaporedje senzoričnih ocenjevanj
Vidne zaznave
Barva rezine
Zaznava vonja
Taktilna ali tipalna zaznava v ustih
Zaznava okusa v ustih
Vonj mesnin v ustih
V ustih doživimo pookus mesnin
Dopadljivost

PONUDBA SUHIH MESNIN

Uživanje suhih mesnin

Slanina v kulinariki
Posebnost je mesnata slanina težjih prašičev.
Ročno rezan pršut
Priprava pršuta za ročno rezanje
V čem je čar ročno rezanega pršuta
Izplen pri pršutu
Kuhan in pečen pršut

SHRANJEVANJE MESNIN

Pakiranje v modificirani atmosferi
Plini za pakiranje

UGOTAVLJANJE MOŽNIH TVEGANJ

Kaj je tveganje?
Tveganje pri proizvodnji mesnin
Osebe
Oprema
Okolje
Surovine
Tehnologija

NADZOR PRI PROIZVODNJI SUHIH MESNIN

Svinjsko stegno tehnološke faze proizvodnje
Dodatne analize
Mikrobiološka analiza
Vrste tveganj
Mesnata slanina, tehnološke faze proizvodnje
Dodatne analize
Mikrobiološka analiza
Vratovina tehnološke faze proizvodnje

POGOJI ZA PONUDBO ŽIVIL ŽIVALSKEGA IZVORA NA TURISTIČNI KMETIJI

Kaj moramo vedeti in upoštevati pri načrtovanju živilskega obrata

LITERATURA

ZAHVALA