

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

original

PEPERONI *Salami*



www.moguntia.com



Nr.1 Definition

PRODUKTIONSPROZESS Übersicht

PEPERONI SALAMI
 ist im klassischen Sinn eine Salami, die sowohl mageres und fettes Rindfleisch, sowie Schweinefleisch enthalten kann. Die klassische Anwendung beinhaltet die Fermentation, eine Wärmebehandlung und das Nachtrocknen.

Gewicht
1.89g +/- 0,12g
 Durchmesser
44mm +/- 2mm
 Wölbung
>10mm in d. Höhe



- rohes Fleisch vorzerkleinert | Temp. -6°C
-
- Fleischblockanalyse | Zielfettgehalt 35 - 40%
-
- Zugabe von Milchsäurekulturen, Wasser (Kultursuspension), Salz und Gewürzen
-
- Mischen / Kühlen | Temp. <0°C
-
- Finales Kaliber | 2.5mm
-
- Füllprozess
-
- Fermentation und Kochen | Temp. 37°C
-
- Trocknung | 15°C für 14 Tage bis zu einer Ausbeute von 70%
-
- Kühlen / Schneiden
-
- Verpacken
-
- Einfrieren | Temp. -18°C
-
- Metalldetektion

Nr.2 Peperoni Salami Regeln



VERMEIDUNG VON HOHEM PH-WERT NACH DER FERMENTATION // aufgrund der Verwendung von Warmfleisch, das einen sehr hohen pH-Wert hat und eine überflüssige Anreicherung von Einfachzucker. • Zu viel Nitrit, welches die Starterkultur hemmt.



VERMEIDUNG DES ÖL-AUSTRITTS // die Peperoni Salami ölt beim Backen auf der Pizza durch Fettaufschlüsselung aus. Dies wird verursacht bei der Rohverarbeitung aufgrund von hohen Fleischmischungstemperaturen. • Förderung bei der Rohverarbeitung, durch aggressive Förderung durch Schneckenförderer oder durch Übermischung in Schaufelmischern. • Je höher der prozentuale Anteil von Schweinefleisch in der Mischung, desto höher die Ausölung, weil das Fett von Schweinefleisch weicher und weniger gesättigt ist als Rinderfett, es hat zudem einen niedrigeren Schmelzpunkt.



VERMEIDUNG VON VERBRENNEN // auf der gebackenen Pizza sind die Außenkanten der Peperoni Salami schwarz. • Aufgrund von Restzucker in der Produktvorbereitung und/oder übermäßiges Aufwölben, (intensivere Hitze beim Backprozess). • Mögliche Ursachen: der Einfachzucker ist nicht verbraucht, versteckter Zucker in der Gewürzmischung (im Rezept nicht ersichtlich) oder übermäßiges Aufwölben.



VERMEIDUNG DES WÖLBENS // die Gefahr des Wölbens wird durch Eiweißvernetzung verursacht. • Eiweißvernetzung ist eine übermäßige Proteinextraktion vor dem Füllen, was zur Längst-Orientierung des Proteins beim Füllen führt. • Ergebnis aus Übermischung/Fehlverarbeitung der Fleischmischung oder zu hohen Temperaturen.

VORGESCHLAGENE LÖSUNGEN // Paddelmischer wie auch bei der klassischen Anwendung, so spät wie möglich das Salz hinzufügen und nach dem Endvermahlen die Mischungstemperaturen unter 0°C halten.

VERHÄRTUNG DER HÜLLE WÄHREND DES TROCKNENS // Hüllenverhärtung ist die Bedingung, bei der die Produktoberfläche viel trockener ist als der innere Teil, dies führt zu einem Trockenrand • er wird durch Feuchtigkeit verursacht, welche an der Oberfläche schneller verdunstet als sie aus der Mitte der Wurst wandern kann • Oberflächen verfestigen sich und die Wurst kann aus dem Kern heraus nicht mehr abtrocknen. • Feuchtigkeit verursacht eine starke Belastung des Produkts und führt im erhitzten Zustand zum unerwünschten Aufwölben. • Hüllenverhärtung ist charakteristisch für Produkte, die zu schnell getrocknet wurden.

VORGESCHLAGENE LÖSUNGEN // niedrige Luftzirkulation, Luftbewegung nur über kurze Entfernungen • Luftfeuchtigkeit höchstens 3-5% niedriger halten als die Wasseraktivität.

Nr.3 Die perfekte Formel

ZUTATEN //

- Fleischmischung
- M8947 FixSTART®-FFPF
- M51438 32 Peperoni liquid ohne Rauch
- M51437 48 Reifezusatz Pepperoni 21520
- Salz

BENÖTIGTES EQUIPMENT //

- Paddelmischer und Füllwolfsystem (13-17mm)
- Vakuumfüller und 48mm Faserdarm
- Temperatur- und Feuchtigkeit regulierte Reifekammer
- Nachreiferaum

NOTIZ // Hitze und Feuchtigkeit werden erhöht, um das Produkt zu fermentieren • Milchsäure-Starterkultur wandelt Dextrose in Milchsäure • Milchsäure senkt pH-Wert des Produkts unter 5,1.

PRODUKTIONSPROZESS //

- das gefrorene Fleisch (-6°C) durch eine 13mm bis 20mm Platte mahlen
- das Fleisch in den Paddelmischer geben
- alles zu einer homogenen Masse mischen auf einen Fettgehalt von 35 - 40%
- die Kultursuspension hinzufügen sowie den flüssigen Pepperoni-Compound
- am Ende das Salz hinzugeben
- auf die endgültige 2,5mm Stärke über das Füllwolfsystem schneiden
- in die Faserdärme füllen bei ca. -3°C/ bis -1°C
- wie folgt fermentieren: bei 35°C bis 40°C für ca. 12 Stunden auf einen pH-Wert von 5,1
- gefolgt von einem Erhitzungsschritt bei 54°C bis zur Kerntemperatur von 52°C, Ruhezeit von 0,5 Stunden bei 52°C, um sicher zu sein, dass alle Salamis die richtige Temperatur erreichen
- 5 Min. Dusche und Nachreifung bei 14°C, 75% Feuchtigkeit bis zum Reifeverlust von ca. 20%

NOTIZ // Peperoni Salamis sollten langsam getrocknet werden • der Prozess verursacht, dass Feuchtigkeit vom Inneren an die Oberfläche wandert • die innere Feuchtigkeit sollte gleichmäßig verteilt sein, so dass ein Produkt entsteht, welches gleichmäßig getrocknet ist.

NACHREIFUNG //

- die **TEMPERATUR** sollte zwischen 12°C and 15°C liegen (höher als 15°C verursacht Ausblühungen an der Oberfläche).
- die **RELATIVE FEUCHTIGKEIT** sollte bei 65% bis 80% eingehalten werden, gleichmäßige Verdampfungsrates wird bei einer Differenz von 3% bis 5% erreicht zwischen Wasseraktivität und relativer Feuchtigkeit.
- Beispiel: 0.93% RF = 88-90%





Artikelnummer	Beschreibung	Anwendungsmenge	Hauptgeschmacksrichtung
M8947 09	FixSTART® FF-PF 1	25g / 100kg Fleisch und Fett	Starterkultur
M51438 32	Peperoni ohne Rauch liquid - flüssig	3-6g / kg	scharf, würzig, Fenchel, Anis, etwas Knoblauch
M51437 48	Reifezusatz Pepperoni 21520	21,5g / kg	technologischer Compound
M51435 48	Peperoni trocken AFR 2620	25-28g / kg	komplette Mischung, mittel- scharf, Fenchel, Anis, Paprika
M51436 48	Peperoni trocken AF 3020	30g / kg	komplette Mischung, mittel- scharf, Paprika, Fenchel, Anis
M56254 15	Sommer-Salami Kanadische Peperoni (GdL)	25g / kg	scharf wie Pepperoni
M3051 31	PAPRIN® M 4000 Paprika-Extrakt	0.5-1g / kg	Paprika flüssig für die rote Farbe
M3055 31	PAPRIN® 20,000 Paprika-Extrakt	nach Geschmack	Paprika flüssig für die rote Farbe
M5590 15	scharfes Wurst- Gewürz	0.5-2g / kg	Chilis für die Schärfe

