

SUCUK

ERFOLGSBAUSTEINE DER HERSTELLUNG

Traditionell mit MildSTART® FB-CA4 Starterkulturen oder
dynamisch mit FixSTART® FB-CA3



Sucuk - Die würzige Rohwurst

1. Starterkultur MildSTART® FB-CA4

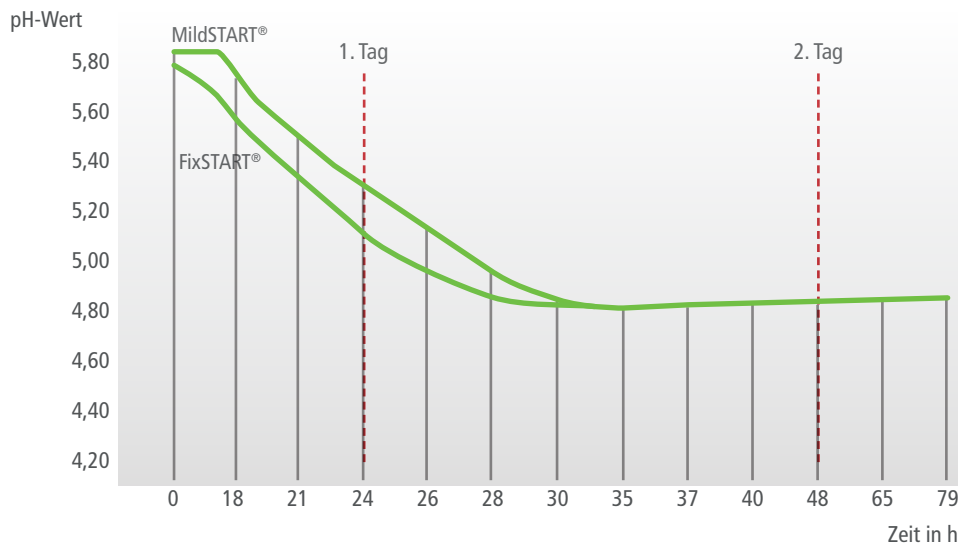
Eine der jüngsten Mitglieder in unserer Starterkulturen-Familie ist die MildSTART® FB-CA4, eine Mehrstammkultur zum Aufbau einer dominierenden Konkurrenzflora und zur Hemmung (Verdrängungseffekt) der unerwünschten Mikroorganismen. Eine hohe Wettbewerbsflora kombiniert mit Nitrat- und Nitritaktivität zeichnet die MildSTART® FB-CA4 aus. Die harmonische Milchsäure sorgt für einen rasanten pH-Wert-Abfall bei einer blumigen und milden Note. Durch die Zugabe von *Pediococcus acidilactici*, der antagonistisch wirksame Metaboliten (Enzyme) entwickelt, erwirken wir eine positive Hemmung auf *Listeria monocytogenes*.

M8943 | Zugabe: 25g/100kg Fleisch

FixSTART® FB-CA3

Der Name ist hier Programm. Die FixSTART® FB-CA3 erreicht eine rasante PH-Wert-Absenkung. Auch diese Starterkultur baut eine dominierende Konkurrenzflora auf und hemmt (Verdrängungseffekt) unerwünschte Mikroorganismen und Keime. Durch die Zugabe von *Pediococcus acidilactici*, der antagonistisch wirksame Metaboliten (Enzyme) entwickelt, erwirken wir eine positive Hemmung auf *Listeria monocytogenes*. Für eine schnelle Sucuk-Anwendung und hohe Produktsicherheit.

M8948 | Zugabe: 25g/100kg Fleisch



- sehr gute Farbausprägung 
- besonders mildes Aroma 
- besonders wettbewerbsstark gegenüber Konkurrenzflora 
- sehr gute Reduktion des Rest-Nitritgehaltes 
- höchste Produktsicherheit und Qualität 
- höhere Aktivität bei mittleren Temperaturen 
- sehr hohe Reifegeschwindigkeit 

Einzigartig

Unsere Starterkulturen basieren auf einem komplexen Hürdenkonzept, welches auf die Hemmung unerwünschter Mikroorganismen ausgerichtet ist.



Rezept

Sucuk

Zutaten:

- 50 % Rindfleisch (70% mager / 30% Fett)
- 35 % Rinder-Lappen 50 % Fett
- 15 % Lamm oder Rindfleisch, mager
- 2,6 % Nitritpökelsalz
- 1,7 % M52552 Sucuk Spezial-Präparat mit Würzung
- 0,025 % M8943 MildSTART® FB-CA4 oder für die rasante Version M8948 FixSTART® FB-CA3
- 0,6 % M7360 Kristallut

Herstellungsempfehlung:

1. Das gut gekühlte Fleisch (-2,0°C) in den Kutter verbringen und mit langsamer Messergeschwindigkeit schneiden.
2. Zugabe der Starterkultur (vorgelöst) und der Gewürze.
3. Auf die gewünschte Körnung schneiden und Nitritpökelsalz hinzugeben.
4. Noch einige Runden schneiden bis eine leichte Bindung erfolgt. Abfüllen in das gewünschte Kaliber. Einsatz von Faserdärmen notwendig.

2. Würzung



Sucuk Spezial-Präparat mit Würzung

Harmonische, kräftige Gewürzmischung für einen authentischen Sucuk-Geschmack mit der typischen Cumin-Note.

M52552 | Zugabe: 17g/kg



3. Fermentation Der Reifeverlauf

hh:mm	Schritte	Fermentations-temperatur	Kern-temperatur	Feuchtigkeit	Luft-geschwindigkeit
24:00	Fermentation je nach Starterkultur	25-36°C		96%	
*****	Termischer Prozess	60°C	54°C		20%
*****	Reifung / Trocknung	16°C		82%	20%

***** bis gewünschte Parameter erreicht sind

Produktion und Know How im eigenen Haus



Die MOGUNTIA FOOD GROUP verfügt über mehr als 20 Jahre Erfahrung in der Entwicklung, der Produktion und dem Vertrieb von Starterkulturen.

Alles aus einer Hand: Unsere Gewürze, Zusatzstoffe und Reifecompounds sind perfekt auf unsere Starterkulturen abgestimmt. Dies ist etwas ganz Besonderes am Markt und kann nur von wenigen anderen Unternehmen gewährleistet werden. Unsere technische Ausstattung ermöglicht eine hohe Flexibilität in der Fermentation von kleinen und großen Produktionseinheiten.

Alle Produkte werden in unserem eigenen Labor in der Schweiz sowie vom unabhängigen Institut arotop food & environment GmbH während des Produktionsprozesses nach verschiedenen Qualitätsmethoden geprüft.

Wollen auch Sie unsere Starterkulturen einsetzen?

Unser Team steht Ihnen gerne zur Seite.

Sprechen Sie uns an!

