

Mainz, Juni 2018

Die Herstellung luftgetrockneter Rohwurst

Die Herstellung luftgetrockneter Rohwurst gehört zur Königsdisziplin der Wurstproduktion. Bei keiner anderen Wurst spielt die Sorgfältigkeit bei der Materialauswahl und Herstellung eine so hohe Rolle.

Anders als bei der klassischen geräucherten Salami entfällt bei der luftgetrockneten Wurst ein Stabilisierungsvorgang (Hürdentechnologie), der Rauch.

Zum einen hemmt der Rauch das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen, zum anderen kommt es zu einer Vernetzung der Proteine an der Oberfläche, wodurch sich die typische leicht lederige Haut bildet. Zudem beschleunigt das Räuchern die Abtrocknung.

Um eine stabile Oberfläche der luftgetrockneten Wurst ohne Rauch zu gewährleisten wie auch eine typische Aromabildung ohne Fehlgeschmack muss deshalb eine größere Sorgfalt bei der Darm- und Materialauswahl wie auch bei der Herstellung und Reifung erfolgen.

Hier die wichtigsten Punkte:

1. Nur frisches und hygienisch einwandfreies Fleisch- und Fettmaterial verwenden. Kein vakuumiert gelagertes Fleisch einsetzen. Für den Produktionsprozess nur angefrorenes frisches Fleisch verwenden, kein TK - Lagerfleisch.
2. Vor Beginn der Herstellung eine gewissenhafte Grundreinigung der ein zu setzenden Maschinen und Geräte durchführen.
3. Geräte nur in trockenem Zustand benutzen.
4. Hygienisch einwandfreies Darmmaterial benutzen.
5. Nur frische Kunst- und Hautfaserdärme einsetzen, die nicht zuvor schon mal eingeweicht waren. Einweichzeiten und Einweichtemperaturen für die Därme einhalten, damit auch der erforderliche Rückschrumpfung gewährleistet ist. Sonst kann es bei der Reifung zur Faltenbildung oder sogar zum Ablösen des Darmes kommen.
6. Hygienisch einwandfreie Naturdärme sind auch geeignet. Sie sollten auch wie Faserdärme unter fließendem Wasser eingeweicht werden.
7. Die Verwendung von Starterkulturen in Kombination mit Würz- und Technologie-Compounds sind bei der Herstellung dringend zu empfehlen. Diese sind gut gemischt miteinander am Anfang der Herstellung zuzugeben.
Zum Beispiel ProtectSTART® Starterkulturen von MOGUNTIA bauen relativ schnell eine Konkurrenzflora gegen unerwünschte Keime auf.
Diese speziellen Schutzkulturen eignen sich hervorragend zur Reifung luftgetrockneter Rohwurst (auch für z.B. Zwiebelmettwurst).
8. Bevor man die Rohwurst-Produkte in die Reifeanlagen bringt, sollten eventuell anhaftende Keime auf der Oberfläche kurz abgeduscht werden.
9. Hygienisch einwandfreie Reifeanlagen mit funktionierender Temperatur- und Feuchtigkeitssteuerung sind sehr wichtig zur Einhaltung der Reifeparameter, um eine Belags- oder Schimmelbildung zu verhindern. Dies gilt auch für die Nachreife- bzw. Lagerräume.
10. Bei Bedarf kann ein mehrmaliges Abwaschen mit einer Lösung mit einem

Säurepräparat wie z.B. AussenFRISCHIN[®] von MOGUNTIA das Wachstum unerwünschter Keime minimieren.

11. Eine kontrollierte Temperatur- und Feuchtsteuerung ist unabdingbar, um Trockenrand bzw. Schimmelbildung etc. zu vermeiden. Diese können sich je nach Reifeanlage unterscheiden.
12. Wir empfehlen nur entkeimte Gewürze verwenden. Bei MOGUNTIA sind diese Rohwurst-Compounds unter der BESSAVIT[®] *cleantec*[®] Serie zu finden z.B. BESSAVIT[®] CT[®] (*cleantec*[®]) Parmanello mit mediterranen Aroma. Diese verwendet man in Kombination mit ProtectSTART[®] Starterkulturen, welche das Wachstum unerwünschter Keime verhindern und außerdem für die erforderliche Reifung sorgen.

Bildunterschriften:

1_Moguntia Rohwurst

Fotos: Moguntia-Werke

